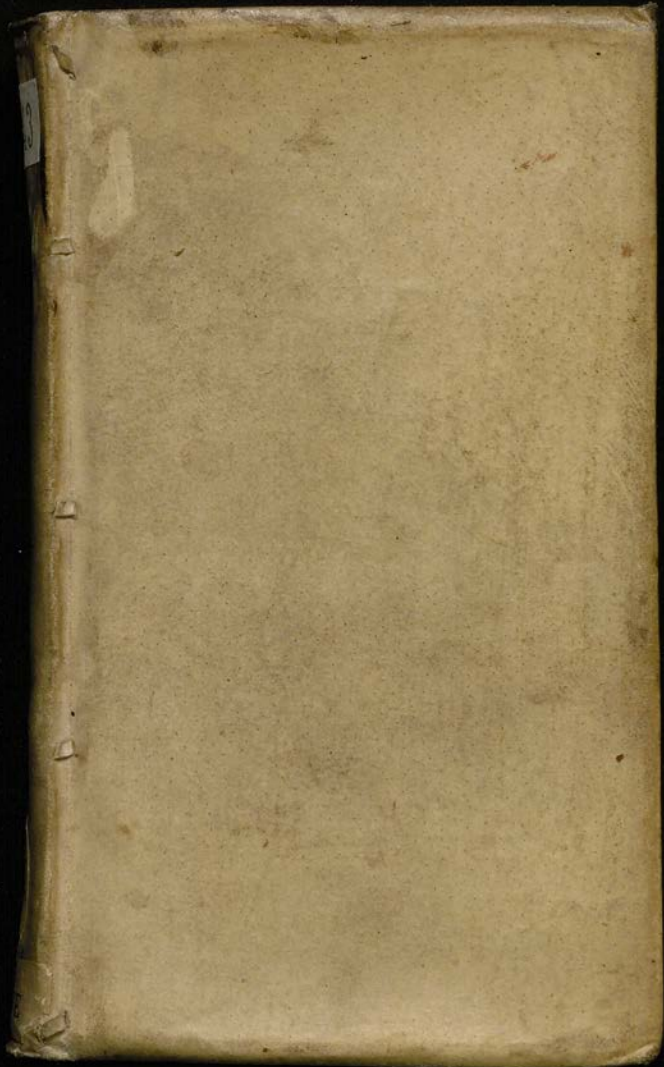


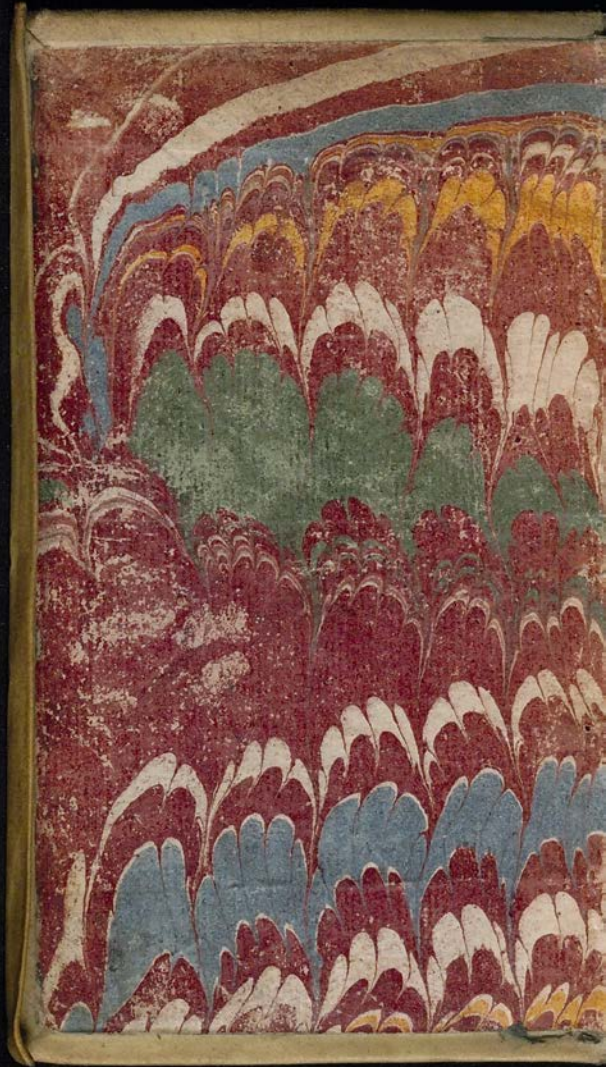
2043

S 5
190

RÉSERVE





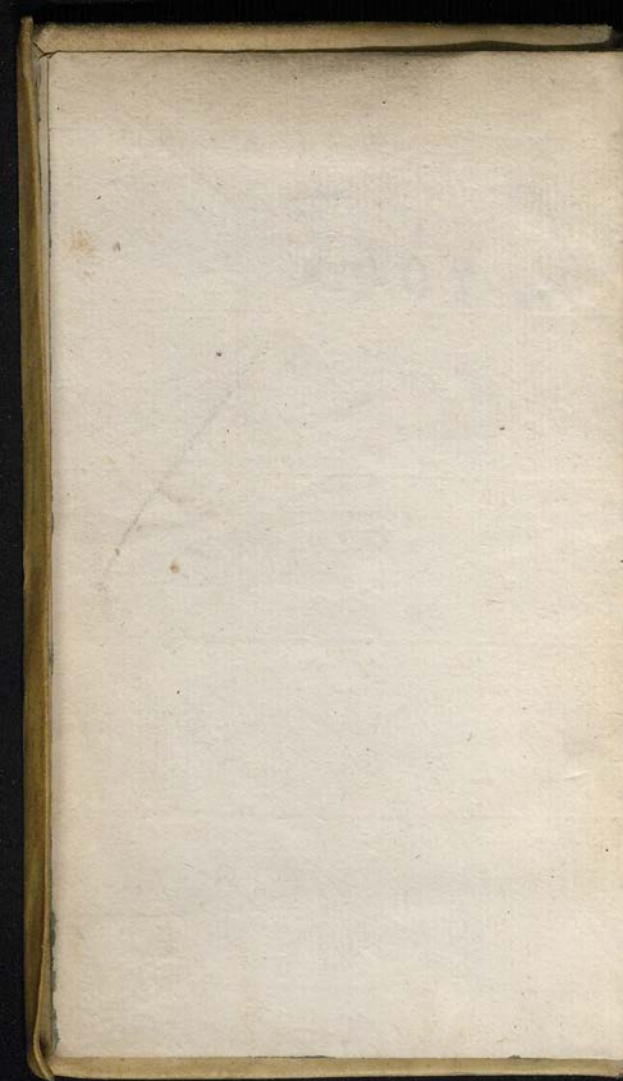


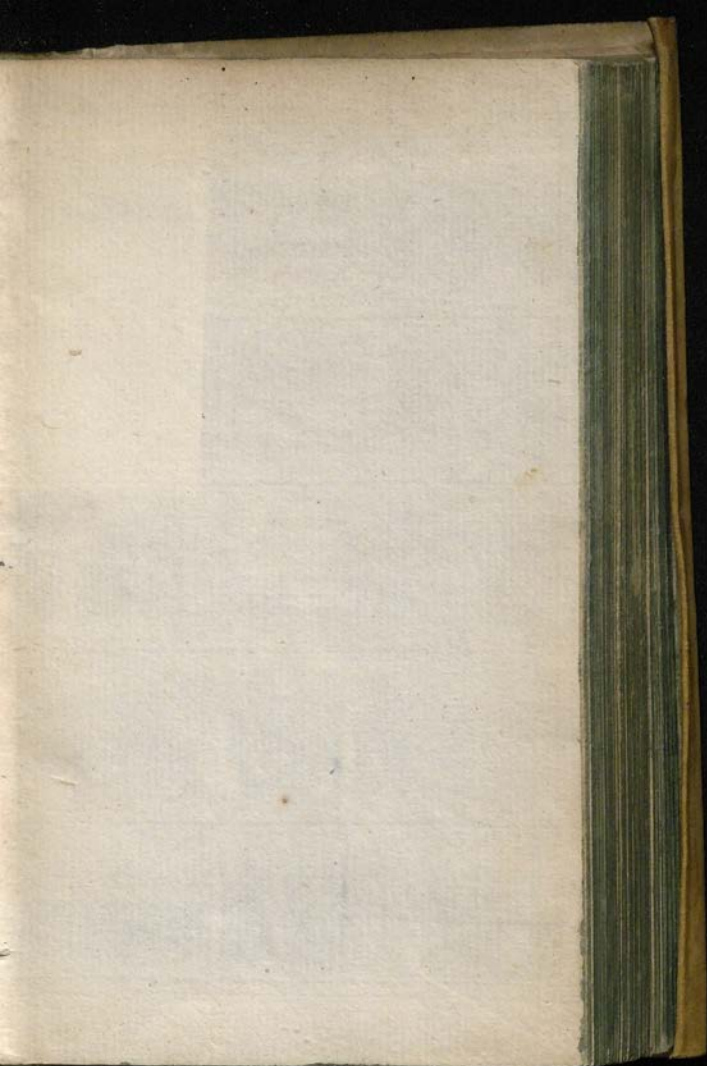


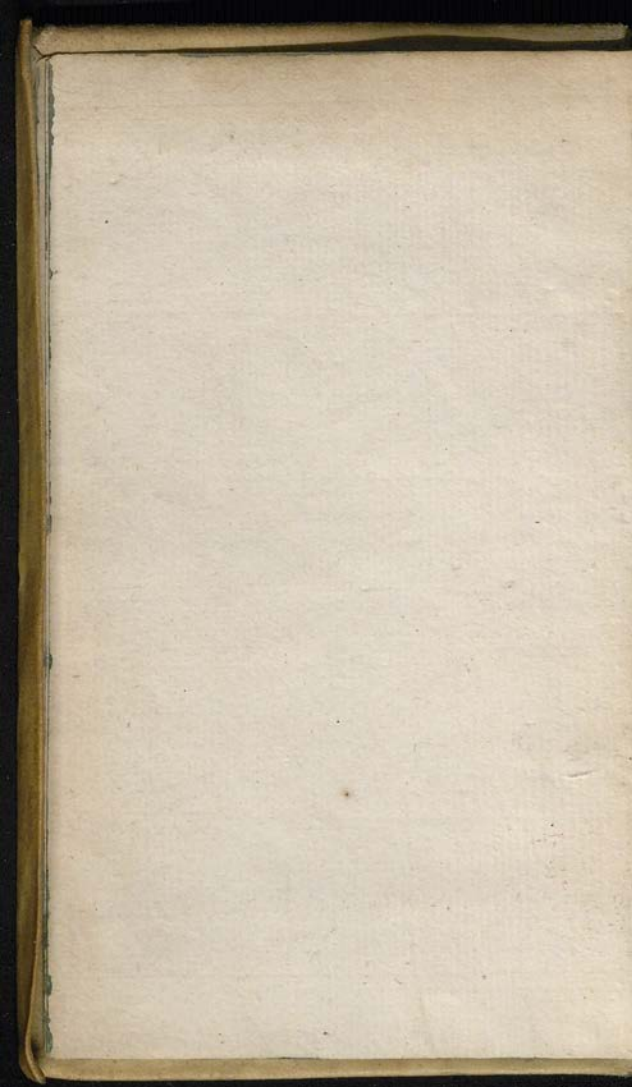
R 727

S 190!

Inv 2043



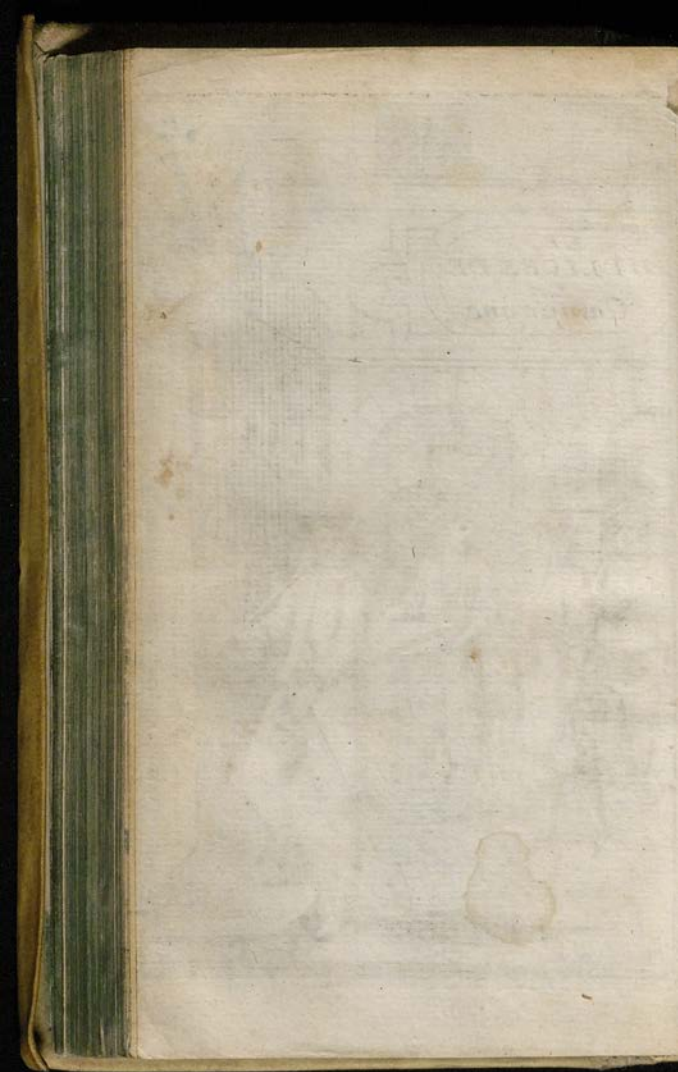




P. 2

LES
DELICES DE
LA
Campagne





LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.

Suite du
IARDINIER
FRANÇOIS.

OV EST ENSEIGNE' A
preparer pour l'vsage de la vie tout
ce qui croist sur la Terre, & dans
les Eaux.

DEDIE' AUX DAMES
Mesnageres.



A PARIS,
Chez PIERRE DES-HAYES, rue
de la Harpe, aux Gands Couronnez,
près la Roze Rouge.

M. DC. LIV.
Avec Privilege du Roy.

LES

DELICES

DE LA CAMPAGNE

Suivre du

JARDINIER

FRANÇOIS

OU EST ENSEIGNE

à préparer pour l'usage de la ville et de la campagne
les plus délicieuses et les plus saines
les plus utiles

DE LA MANIERE D'AMASSER

les légumes



A PARIS

Chez Pierre de la Haye, Libraire,
de la Harpe, aux Grands Couverts,
près la Rose Rouge.

M. D. C. L. V.

avec privilège du Roy.



EPISTRE
A V X
DAMES.



ESDAMES,

J'ay toujourns fait tant d'estime de vostre vertu qui est particulièrement loüable à cau-

EPISTRE

Je de l'habitude que vous vous
estes acquises à persévérer dans
le travail, reiglant si bien
vostre famille, que vous faites
admirer par tout la conduite
de vostre gouvernement; &
je suis si fort porté à vous ho-
norer quand je considere que
c'est par vostre æconomie que
les maisons non seulement sub-
sistent dans la splendeur de
leur lustre, mais encore aug-
mentent de beaucoup, par le
bon ordre que vous y ap-
portez; Car veritablement,
Messieurs, vos maris se pei-
neroient en vain pour acque-

AUX DAMES.

rir beaucoup de biens, si vous ne les dépenciez utilement, & ne les mettiez à profit; les exemples des DAMES MESNAGERES, auprès de celles qui ne peuvent, ou ne veulent s'ingerer de conduire leur mesnage, nous font assez discerner le prix des unes & des autres; c'est pour vous que le Sage inspiré du S. Esprit a proferé de si beaux Eloges, vous appellant femme forte, & il ne s'est pas contenté de vous nommer de ce beau nom de forte, qui comprend toutes les bonnes qualitez d'une fem-

EPISTRE

me Heroïque, il a voulu d'abondant particulariser sur quantité de vos bônes actions, tesmoignant par beaucoup de loüanges, l'estime qu'il fait de celles qui meritent ce beau tiltre d'honneur : C'est pourquoy persuadé par un si grand tesmoin, & aussi par l'inclination toute particuliere qui me fait vous cherir & honorer à la distinction des autres moins courageuses; j'ay estimé qu'il estoit plus que raisonnable de contribuer à vos soins de tout mon pouvoir, & autant que la curiosité insatiable que j'ay

AVX DAMES.

*en toute ma vie, de ſçavoir un
 peu de tout, m'a peu apporter
 de connoiſſance; je vous ay
 dreſſé ce petit Livret qui s'in-
 titule, LES DELICES DE
 LA CAMPAGNE, à cauſe
 que de tous les ſens, il n'y en a
 point de plus delicieux, ny de
 plus neceſſaire à la vie que ce-
 luy du gouſt, & où il ſe trou-
 ve plus de differentes opi-
 nions; ny qui ſoit ſuſceptible
 de plus de diverſitez; vous y
 verrez tout ce que l'œconomie,
 le meſnagement & l'eſpargne
 peuvent ſouhaitter, en joi-
 gnant l'uſage de tout ce qui ſe*

EPISTRE

recueille à la Campagne à la volupté du goust: j'ay creu que ce seroit une trop grande indiscretion à moy, si vous ayant dedié nostre LARDINIER FRANÇOIS, je ne vous en offrois la suite, il a esté si bien receu sous vostre faveur, qu'en deux ans & demy nous avons esté obligez de le réimprimer pour la cinquiesme fois; continuez-moy (s'il vous plaist) vostre amitié en approuvant ce second petit œuvre, & l'estimant ainsi que vous avez fait le premier; vous augmenterez de plus en plus mon cou-

AVX DAMES.

*rage à vous donner mes soins
 & mes veilles, pour vous en
 préparer un troisieme que j'es-
 pere qui ne vous sera pas
 moins utile que ces deux pre-
 miers; recevez donc favora-
 blement le present que je vous
 fais de ce que j'ay veu pra-
 tiquer par les plus experimen-
 tez de nos François, & par-
 donnez aux manquemens que
 vous y remarquerez, quoy
 que j'y aye apporté toute la
 curiosité possible à les évi-
 ter; excusant les deffauts de
 celuy qui a toujours estimé à
 grandissime faveur, quand il*

EPISTRE AVX DAMES.

*s'est présenté les occasions de
se dire,*

MESDAMES,

A Paris, le 12.

jour d'Aoust

1654.

Vostre tres-obeyssant serviteur,

R.D.C.D.W.B.D.N.

P R E F A C E
AU LECTEUR.

MON CHER LECTEUR,

Il y a plus de deux ans que j'avois
dessein de vous faire voir cette suite
de nostre JARDINIER FRANÇOIS,
si les divisions & partialitez des Guer-
res civiles qui incommodoient cét
Estat, & sembloient le menasser de
ruine, ne m'en eussent osté entière-
ment le tems, & diminué beaucoup
de l'affection que j'avois à m'y ap-
pliquer, pour les incommoditez &
pertes qu'elles m'ont causées; mais
aussi-tost qu'il a plu à Dieu de pa-
cifier le dedans de cette Monarchie,
& mon dernier retour de Paris m'en
donnant le loisir; j'ay pris à Cœur de

P R E F A C E

m'y appliquer avec une ardente affection ; c'est ce que je vous fais voir à present dans le desir que j'ay, que vous y puissiez profiter, mon dessein estant de vous faire goustier de tout ce qui se recueille en la Campagne, tant aux Iardins, & Basse-court, que hors de la maison, soit sur les Terres, dans les Forests, & Eaux, tant douces que sallées ; vous trouverez sans doute que ce travail n'est pas petit, car j'ay pris peine à m'expliquer si nettement, que je crois sans vanité m'estre rendu aussi intelligible que vous le pouvez souhaitter, j'ay essayé aussi à espargner vostre bource autant qu'il m'a esté possible, en évitant beaucoup de profusions qui n'apportent aucune délectation au goust, & dans lesquelles Dieu est plustost offensé que glorifié, & remercié de ses liberalitez ; toutesfois comme il est bien difficile de faire de beaux habits avec des étoffes communes, & de bien travailler sans que l'on soit

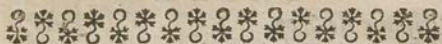
AV LECTEUR.

allorty de tout ce qui est necessaire pour perfectionner un ouvrage; aussi ne m'estoit-il pas facile de bien cha-
toüiller vostre goust, si je ne vous traittois qu'à l'ordinaire, qui seroit pour subvenir seulement à vostre nourriture; mais surpassant mes intentions, je me suis parfois emporté au delà de mon dessein, & vous ay fait voir jusques où va l'excez de la delicateffe; car comme j'escriis pour toutes sortes de personnes, & que je ne puis prescrire aucune despence à qui que ce soit, vous ne vous en servirez qu'autant que vostre revenu le pourra permettre sans vous incommoder; & laisserez aux Grands faire les grandes dépenses, auxquelles il semble qu'ils soient obligez pour entretenir le lustre de leurs maisons; je seray plus que satisfait de mon travail si je fais cognoistre à un chacun de quelle maniere les biens de Dieu se preparent pour l'usage de la vie; & le goust qui leur est le plus conve-

PREFACE AV LECTEUR.

nable, quoy qu'autant de personnes en ayent autant de differends, ce qui donne lieu à l'industrie des hommes de déguiser quantité de viandes pour satisfaire à la sensualité, & reveiller les appetits lassez des vivres ordinaires; vous vous en servirez autant que par vostre prudence vous le jugerez raisonnable; & si dans cette premiere impression je passe par dessus quelques sujets; j'iray toûjours en augmentant & embellissant nostre ouvrage à mesure que l'on le réimprimera, ainsi que j'ay fait à nostre JARDINIER. A DIEU.





TABLE

Des Principaux Sujets de ce Livre.

LIVRE PREMIER.

D V PAIN.	Folio 1
Pain Bourgeois.	f. 11
Pain de Chapitre.	12
Pain de Gonesse.	13
Pain à la Montoron.	14
Pain d'Esprit.	16
Pain de Gentilly.	Ibid.
Pain de Citroüille.	Ibid.
Pain Benit & Brioches.	18
Pain à celebrer la Messe.	20
Petit Mestier & Oublyes.	22
Goffres au Sucre.	23
Goffres au Fromage.	24

T A B L E.

Biscuit de Roy.	Ibid.
Biscuit de Piedmond.	26
Biscuit de Savoye.	27
Maccaron.	Ibid.
Eschandez aux Oeufs, & Cornuaux.	28
Eschandez au Bœure.	30
Eschandez au Sel & à l'Eau.	31
Gasteaux Mollets.	32
Gasteaux d'Estampes ou fraisez.	Ibid.
Gasteaux de Milan.	33
Gasteaux Verolez.	34
Paste de Fueilletage.	Ibid.
Paste de façon à faire Tartes.	36
Paste Royale.	Ibid.
Paste Bize pour la Venaison.	37
Paste Fine pour Lièvres, & autres Chairs.	38
Farce au Fromage pour Tartes.	39
Talemouse bien delicate.	Ibid.
Ratons.	40
Farce de Cresme.	Ibid.
Farce de Darioles, & Flans.	43
Tourte de Moëfle.	Ibid.
Doze des Espices pour toute sorte de Pâtisserie & Cuisine.	45
Tourtes	

T A B L E.

<i>Tourtes d'Herbes.</i>	46
<i>Fueillentine.</i>	47
<i>Rissoles Fueillerées.</i>	48
<i>Pasté à l'Angloise.</i>	49
<i>Rissoles à Frire.</i>	Ibid.
<i>Gasteau d'Amandes.</i>	50
<i>Petits Choux & Poupelains.</i>	51
<i>DV VIN.</i>	52
<i>Vin Paillet & tendre.</i>	53
<i>Vin de Mere-goutte ou de Rosée.</i>	57
<i>Du Vin ferme ou de garde.</i>	58
<i>Du Vin Blanc.</i>	63
<i>De la garde des Vins.</i>	66
<i>Des Rapez.</i>	71
<i>Du Vinaigre.</i>	75
<i>Du Verjus.</i>	78
<i>De l'Hipocras.</i>	79
<i>Du Rossolis, Populo, Aigre de Cetre, Malvoisie, & autres Boissons pre- cieuses.</i>	81
<i>De l'Eau Clairette.</i>	83
<i>De la Limonade.</i>	84
<i>Du Sidre.</i>	85
<i>Du Boüillon.</i>	90
<i>De l'Hidromel.</i>	92

TABLE.

LIVRE SECOND.

D E la BOTRIPHAGIE, ou du manger des Racines.	97
De la Bette-Rave.	98
Des Carottes & Panets.	100
Des Salsifix Communs.	101
De la Scorsonnere, ou Salsifix d'Es- pagne.	102
Du Salsifix Sauvage.	104
De la Rave ou petit Raifort.	Ibid.
De la Rhée ou Rabe.	105
Des Raiponces.	106
Des Navets.	107
Du Persil.	108
Des Cherüis.	109
Des Taupinambous, ou Pommes de Terre.	110
Des Truffes.	Ibid.
Des Champignons.	112
Des Mousserons.	115
Des Morilles.	117
Des Melons.	Ibid.
Des Concombres.	119
Des Citrouilles, Potirons, Bonnets de	

T A B L E.

<i>Prestre, Trompettes d'Espagne, & autres Fruits semblables.</i>	123
<i>Des Choux de toutes sortes.</i>	125
<i>Des Laituës.</i>	130
<i>Des Artichaux, & Cardes.</i>	131
<i>Des Asperges.</i>	136
<i>De la Chicorée.</i>	138
<i>De la Chicorée Sauvage.</i>	139
<i>Du Porreau.</i>	140
<i>Du Cerfueil.</i>	141
<i>Du Cerfueil d'Espagne, Persil de Macedoine, Scelery ou Apis.</i>	Ibid.
<i>Des menües Herbes de toutes sortes pour les Sallades.</i>	142
<i>De l'OZeille.</i>	143
<i>Du Pourpier.</i>	Ibid.
<i>Des Espinards.</i>	144
<i>De la Bette-Cardé.</i>	145
<i>Des Pois de toutes especes.</i>	146
<i>Des Lentilles.</i>	152
<i>Des Feves.</i>	153
<i>Des Feves-Rottes.</i>	155
<i>Du Ris.</i>	156
<i>De l'Orge Mondé.</i>	157
<i>Des Pommes.</i>	158

TABLE.

Des Poires.	160
Des Pesches & Pavies.	161
Des Noix.	162
Des Amandes.	163
Des Marons & Chastaignes.	164
Des Nefles, & autres Fruits mols.	166
DES OEUVES.	167
Des Oeufs à la Coque.	169
Des Oeufs Pochez, ou au Miroir.	173
Des Omelettes.	175
Du Flan.	179
Des Oeufs Mignons, ou à la Portu- gaife.	180
Des Nulles.	182
Des Oeufs Filez.	183
Des Oeufs au Verjus.	185
Des Beignets.	Ibid.
DV LAICT, & de son Bœure.	189
Des Fromages.	196
De la Brouffe.	203
Des Cresmes Façonnées.	204

LIVRE TROISIÈME.

DE la Volaille de Court.	217
Des Paons, Faisans, Gelinottes	

T A B L E.

de bois , & autres Oyseaux sem- blables.	230
Des Poulets d'Inde.	Ibid.
Des Oisons.	234
Des Canards.	239
Des Pigeons.	243
Des Perdrix.	257
Des Beccasses , Beccassines , & autres petits Gibiers.	260
DV VEAU ET BOEUF.	263
De la Gelée.	276
Des Moutons & Chevreaux.	291
Du Porc.	302
Du Lièvre.	314
Des Lappins.	315
Du Sanglier.	318
Du Cerf , Chevreuil , & autres Venai- sons.	320
DV POISSON. Les Carpes.	322
Du Brochet.	330
Des Perches , Bresmes , Gardons & Chevesnes	335
Du Gonjon & autres petits Poissons.	336
page.	336
Du Barbeau.	Ibid.

T A B L E.

De l' Anguille.	337
De la Lamproye.	339
De la Tanche.	341
Des Escreviffes.	Ibid.
Des Limaçons.	344
Des Grenouilles.	346
De la Truitte, du Saumon, & du Bec- car.	347
De l' Aloze.	350
De la Plie.	351
Des autres Poiffons plats.	Ibid.
De la Dorade, des Grenots & Rou- gets.	353
Des Vives.	Ibid.
Des Macquereaux.	355
De la Raye, de l' Ange, (chien de Mer, & autres.	Ibid.
De l' Esturgeon.	356
De la Moluë, Aigrefin, & Mer- lan.	357
Du Hareng.	358
Du Marsoin.	359
Des Mulets, Sardines, & autres.	Ibid.
Des Esplans dits Eſperlans.	360
De la Macreuſe.	361

TABLE.

<i>Des Anchoirs.</i>	362
<i>De la Gelée.</i>	363
<i>Des Oüïstres.</i>	364
<i>Des Moules.</i>	368
<i>Des Homars, Congres, Crabes, Escrevisses de Mer, & autres Poissons armez.</i>	370
<i>Des Trippes de Moluë.</i>	Ibid.

F I N.

EXTRAICT DV PRIVILEGE DV ROY.

LOVIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre: Anos Amez, &c. Salut. Nostre cher & bien-ami R. D. C. D. VV. B. D. N. Nous a fait remontrer qu'ayant cy-devant fait un Petit Livre, intitulé *LE JARDINIER FRANÇOIS*, Nous luy aurions par nos Lettres du Mois de Juin 1651. donné permission de le faire Imprimer, Vendre & Debitier; en sorte qu'ayant esté bien reçu & Reimprimé jusques à cinq fois, il a creu ne pouvoir desnier au Public l'Addition qu'il y a faite de plusieurs Secrets du Jardinage qu'il s'estoit réservé, pour s'entretenir avec ses amis curieux; connoissant aussi l'estime que les Gens d'Honneur ont fait de son Livre, il a creu estre

obligé non seulement de se dépouïller de tout
ce qu'il avoit d'acquis en cét Art, mais outre
d'y adjouster un second Volume, intitulé LES
DELICES DE LA CAMPAGNE, où est enseigné
à preparer pour l'usage de la vie de l'Homme,
tout ce qui croist sur les Terres & dans les
Eaux, &c. Il desireroit sous nostre bon plaisir,
&c. Mais craignant que, &c. A CES CAUSES,
&c. Nous luy avons permis de faire Imprimer
par tel Imprimeur que bon luy semblera, ledit
Livre, intitulé LES DELICES DE LA CAMPAGNE,
pour le vendre & distribuer durant le tems
de dix ans, à commencer du jour que ledit Li-
vre sera achevé d'Imprimer, à la charge, &c.
Defendons à tous autres Imprimeurs & Li-
braires, d'Imprimer ou Contrefaire ledit Li-
vre, ny le Vendre ou Distribuer en toutes les
Terres de nostre obeïssance, à peine de trois
mil livres d'amende, applicable, &c. Si vous
mandons, &c. C A R tel est nostre plaisir.
D O N N É à Paris le 22. jour de May 1654. Et
de nostre Regne le douzième. Signé, Par le
Roy en son Conseil, BOVCHARD. Et Scellé.

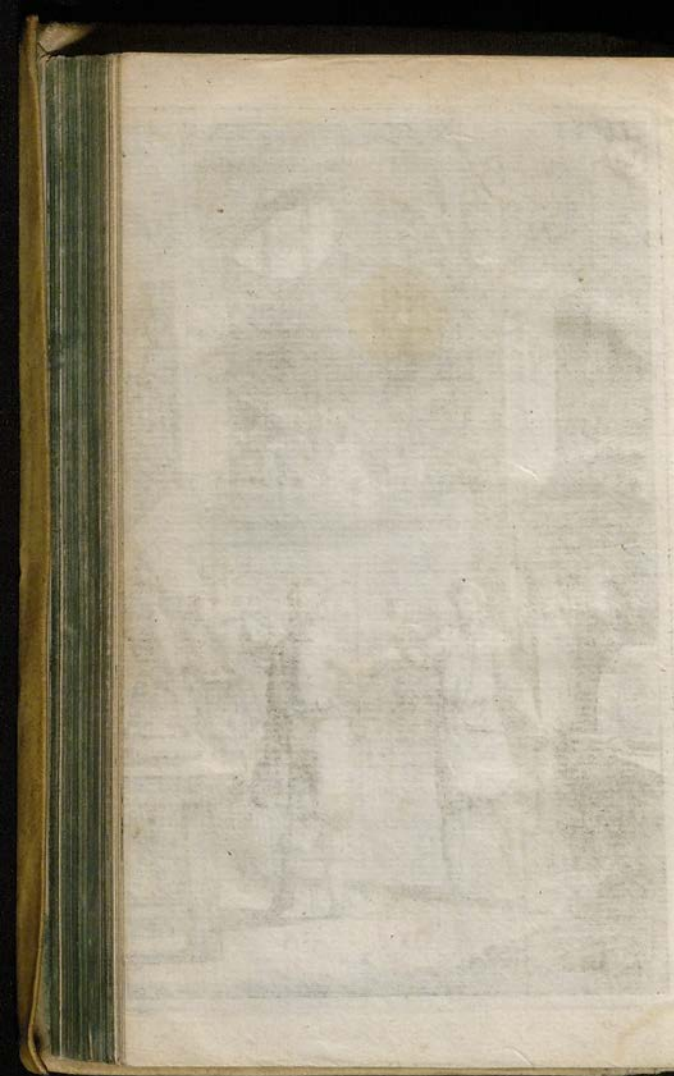
Achevé d'imprimer le douzième jour
d'Aoust 1654.

Les Exemplaires ont esté fournis.

L'Authéur a ceddé tous les droicts de son
Privilege à Pierre Des-Hayes, Maistre
Imprimeur, moyennant l'accord
qu'ils ont fait ensemble.

LES







LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.
LIVRE PREMIER.

DV PAIN.
CHAPITRE PREMIER.



E plus necessaire de tous
les Alimens, que la Divine
bonté a créez pour l'entre-
tien de la vie de l'Homme,
c'est LE PAIN; sa benediction s'e-
tend tellement sur cette nourriture,

A

que jamais l'on ne s'en dégoute; & les Viandes les plus precieuses, ne se peuvent manger sans Pain; ce sera donc par où nous commencerons nostre œuvre, que par la maniere de faire du Pain, de toutes les sortes que l'on le façonne à Paris, comme dans le lieu, où il se rencontre des Hommes de toutes Nations, & Provinces, qui d'une commune voix demeurent d'accord, qu'à Paris il se mange le meilleur Pain de tout le Monde.

Pour faire de bon Pain, non seulement les bons Bleds sont preferables aux moindres; mais encore il est necessaire que le Moulin, les Eaux, le Four & la Façon y contribuent.

Quand aux BLEDS; le pur Froment, bien net, bien nourry, & de belle couleur, est celuy que nous devons estimer par dessus les autres grains; comme Seigle, Avoine, Orge, Pois, Feves, Vesces, & autres grains que les Pauvres gens mettent dans leur Pain pour le bon marché.

Le Bled qui croist sur les Terres graveleuses & legeres, duquel le Thuiau est gros & fort, se trouve estre bien meilleur à faire du Pain, que celuy des Terres Foncières & Franches, dõt le Bled est sujet à verser, & qui a le Thuiau long & veusle.

Le Bled nouveau, fait toûjours le Pain plus agreable en couleur, plus grugeant, & de meilleur goust que le Bled vieil; mais aussi il rend plus de Son à cause que le Bled vieil à force de le remüer dans le Grenier, use son escorce qui s'en va en poudre.

Pour LE MOVLIN, il n'importe qu'il soit à Eau ou à Vent: mais vous choisirez celuy qui mouldra le plus promptemēt; d'autant que cette précipitation écache mieux le Bled, sans mouldre le Son, que ne fait celuy qui est lent à travailler; & le Moulin rebatu de nouveau, (pourveu qu'il y ait passé seulement un septier de Bled avant le vostre) fera encore mieux, que quand il est vieil rebatu;

c'est-pourquoy si vous avez cette commodité là, mettez au Moulin autant de Bled que vostre famille en peut consommer en un mois, car la Farine vieille mouluë, fait beaucoup plus de profit que l'autre qui est mouluë de nouveau: vous aurez des Huches & Futailles où vous la ferez & couvrirez bien, tant pour la propriété, que pour la garentir de l'Event; & dans les grandes chaleurs de l'Esté, vous la mettrez à la Cave, ou en autre lieu frais, elle s'y conservera parfaitement bien.

Pour les Eaux; leur bonté est tellement necessaire, que c'est une des principales parties qui rend le Pain excellent; nous en voyons l'experience à Paris, où le Pain qui se fait à la façon de Gonesse, quoy qu'il soit travaillé par les mesmes Boullangers, & avec le mesme Bled; neantmoins il est de beaucoup moindre en beauté & bonté, que celui qui se fait sur le lieu; c'est-pourquoy il faut croire de

nécessité, que les Eaux du Pays y contribuent entierement.

Il y a de quatre sortes d'Eaux; sçavoir, de Riviere, de Fontaine, de Puis, & de Pluie qui se conserve dans les Mares & Cisternes: Vous poserez vne Pinte de chacune, & prendrez de la plus legere comme la meilleure; si toutefois vous en voulez faire l'essay par le Pain; ce sera le plus assuré moyen de juger de sa bonté.

Pour le Foyer; il est besoin que le bastiment en soit espois, & ait bon corps de maçonnerie, tant dessus que dessous, & autour; qu'il soit estroit d'entrée, bas de Chappelle, (qui est la voulte,) & qu'il soit chauffé bien également, & de longue main, afin que la chaleur penetre dans les Murs; les esclats de gros bois sec, sont beaucoup meilleurs que le fagot, ny autre chaufferie, à cause qu'elles font trop de cendres, qu'il faut souvent oster de dessus l'Atre, pour le chauffer bien également comme le reste. L'Atre du

Four vaut mieux de Terre franche, que d'estre payé ou quarelé.

Et pour la FAÇON ; nous parlerons premierement du Pain du commun, quel'on fera tant meilleur, que plus il y aura de Froment ; neantmoins si vous voulez faire vne bonne sorte de Pain pour les Valets, vous mettrez au Moulin quatre minots de Bled bis, & vn minot d'Orge ; (qui est environ la Fournée,) & le ferez bluster au gros Blusteau.

De cette Farine, vous en prendrez environ un minot sur les dix heures du Soir, & la mettrez en levain, que vous couvrirez bié avec de la mesme farine.

Pour la destremper, il faut qu'en Hyver, l'Eau soit la plus chaude, que vous la pourrez souffrir à la main ; en Esté, il suffira qu'elle soit un peu tiède ; & ainsi à proportion dans les deux autres saisons tempérées.

Le lendemain au poinct du jour, vous mettrez le reste de vostre Farine en levain, & pestrirez le tout, bras-

fant long-tems vostre Paste, en la tenant assez ferme ; car tant plus molle elle seroit, tant plus vous auriez de Pain ; mais aussi tant moins vous durerait-il, d'autant qu'il s'en mange beaucoup plus quand il est léger, que quand il est ferme.

Vostre Paste estant bien paistrie, vous la retournerez dans la Huche, mettant le dessus dessous, & enfoncerez vostre Poing dans le milieu de la Paste, jusques au fonds de la Huche, en deux ou trois endroits, & la couvrirez bien de sacs & couvertures.

Quand au bout de quelque tems (plus en Hyver, & moins en Esté,) vous regarderez à vostre Paste, & que vous verrez vos trous entierement bouchez ; c'est vne marque que la Paste est assez revenuë ; alors vous ferez chauffer le Four par vne seconde personne, (car il est presque impossible, qu'une seule puisse entendre au Four & à la Paste ;) vous la diviserez par morceaux, & les ferez d'environ

seize livres de pois chacun, ou un peu plus; puis vous tournerez cette Pâte en Pain, & la coucherez sur une Nappe, y faisant quelque plis entre chaque Pain, de crainte qu'ils ne se baissent en se parant.

Vostre Four estant chaud, ce que vous recognoistrez quand frottant un baston contre la Chappelle, ou contre l'Atre, vous verrez qu'il se fera de petites estincelles; c'est un indice qu'il est chaud, alors vous cesserez de le chauffer, & osterez les Tisons & Charbons, rangeant quelque peu du Brasier à une rive pres la bouche du Four, & le netoyerez avec la patoüille qui sera faite de vieil linge, laquelle vous mouillerez dans l'Eau claire, & la tordrez avant que de patoüiller, puis vous le boucherez pour luy laisser abattre son ardeur qui noirciroit le Pain; & peu de tems apres vous l'ouvrirez, pour enfourner le plus promptement que vous pourrez, rangeant vos plus gros Pains au fonds &

rives du Four, finissant d'enfourner par le milieu.

Celuy qui chauffera le Four, prendra garde de ne pas brusler son bois par tout en mesme tems, mais il le chauffera tantost d'un costé, tantost de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le Fourgon.

Le Pain estant enfourné, vous boucherez bien le Four, & l'estouperez autour avec linges mouillez, pour luy bien conserver sa chaleur; quatre heures apres, qui est environ le tems necessaire pour cuire le gros Pain; vous en tirerez un, pour voir s'il est assez cuit, & particulierement par dessous, ce que l'on appelle avoir de l'Atre, & le heurterez du bout des doigts; s'il resonance, & s'il est assez ferme, il sera tems de le tirer, sinon vous le laisserez encore quelque espace de tems, jusques à ce que vous le voyez cuit, l'experience vous y rendra bien-tost assez cognoissant; car

si vous le laissez au Four plus qu'il ne faut apres sa parfaite cuisson, il rougiroit dedans, & seroit desagreable.

Quand vous aurez tiré vostre Pain, vous le poserez sur la partie la plus cuite, afin qu'il se rehumecte en refroidissant; par exemple, s'il a trop de Chappelle, (ce qui avient quand on n'oste pas la cendre en chauffant le Four,) alors vous le rangerez, mettant le dessus dessous; & s'il est également bien cuit, vous l'appuyerez contre le Mur, le posant sur le costé qui est le plus cuit.

Vous laisserez bien refroidir vostre Pain, avant que de l'enfermer dans les Huches, où vous le poserez toujours sur le costé; afin qu'estant rangé, il ait de l'air également par tout; & en Esté vous mettrez les Huches à la Cave pour preserver le Pain de moisir.

Vous ferez tousiours manger les premiers, ceux qui seront les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se rassouplissent avec le tems.

L'Oeconomie veut que l'on ait toujours une fournée entiere de Pain rassis, quand l'on en fait de nouveau.

Pain Bourgeois.

CHAPITRE II.

POUR faire le Pain Bourgeois ou Pain des Maistres, vous mesurerez de la Farine ce que vous en voudrez cuire, en prendrez une sixième partie que vous mettrez en levain, & ferez un trou à la Pâte avec le Poing, ainsi qu'au Pain du commun; puis quand il sera revenu, vous le rechangerez d'encore autant de Farine que vous destremperiez avec ce levain, & le laisserez encore revenir & aprestez comme devant; estant prest, vous y mellerez le reste de vostre Farine y mettant de l'Eau à proportion, & laisserez encore revenir le tout, puis vous tournerez le Pain, & le gouvernerez comme le precedent.

Notez que la plus belle fleur de Froment fait le meilleur Pain ; que le plus nouveau fait est bien le plus agreable ; tant plus la Farine est blanche , tant plus tost il se passe de bonté ; & que tant plus il est paistry ferme , tant plus aussi il conserve sa bonté.

A Rouën & aux environs il se fait du Pain de tres-bon goust, avec le pur Froment moulu sans estre bluté apres ; il semble rude d'abord à ceux qui n'ont pas accoustumé d'en manger, mais on s'y habituë facilement ; car il fortifie le Corps , & fait bon ventre.

Pain de Chapitre.

CHAPITRE III.

LE Pain de CHAPITRE se fait de la mesme Paste que le Pain Bourgeois , & se paistrit toujourns ferme , & long tems ; mesme il y a quelques Boulangers qui mettent leur Paste sous la broyoir.

De cette mesme Pâte aussi se font les Pains hauts qui s'enfourment fort pressés, ceux que l'on coupe par moitiées, & autres de diverses formes gros & petits.

Pain de Gonesse.

CHAPITRE IV.

IL s'en fait de Bis & de Blanc, & aussi de toutes grandeurs; Vous prendrez six boisseaux de Farine, desquels vous en mettrez un en levain; sur les huit heures du soir, vous y mettrez encore autant de Farine; (cela s'appelle rafraîchir le levain) & le lendemain au point du jour vous ferez la Pâte, y adjoustant le reste de la Farine, que paistrez fort molle, puis vous tournerez le Pain, & le mettrez dans des jattes de bois poudrées de Farine, de crainte qu'elle ne s'y attache: Quand le Pain sera réparé pour l'enfourner, vous le renverserez dans une autre Se-

bile, afin qu'en le versant sur la Paesle la parure soit dessus.

Le petit & le plus leger se fait en prenant la sixième partie de la Farine que vous voudrez cuire, la mettant en levain avec de la Leveure de Biere bien nouvelle; & quand le levain sera prest, vous le remouillerez ou remanierez en le chargeant de Farine comme le Pain Bourgeois, & le laisserez parer pour la seconde fois; puis vous paistrez le tout bien mollet, tournerez les Pains & les mettrez sur la Couche que vous plifferez entre deux, de crainte qu'ils ne se baissent, & les enfournerez quād ils seront prests.

Pain à la Montoron.

CHAPITRE V.

D'Vn Boisseau de Farine la plus blanche, vous en prendrez le quart pour le levain, avec deux fois plein la main de Leveure nouvelle, ou

peu moins si elle est vieille & ferme; une poignée de Sel fondu dans l'Eau chaude, & trois chopines de laict; puis une heure apres adjoustez-y le reste de la Farine que vous paistrez bien molle; tournez le Pain, & le mettez revenir dans de petites escuelles de bois, puis l'enfournez; & quand il sera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le costé, une heure suffit pour le cuire.

De ce Pain, & de celuy de Gonesse, l'on en fait secher quel'on appelle Biscuit; & pour ce faire on l'ouvre par moitié, on en oste la mie, & on le met au four, l'ayant arroufé avec de l'Eau de Vie; quelques-uns y mettent du Fenouil battu dans la Farine, & l'Eau de Vie dés en la destrempant; ce Pain est bon à manger en beuvant le Muscat, le vin d'Espagne, ou autre precieux.



Pain d'Esprit.

CHAPITRE VI.

IL se fait avec de la plus fine Farine de Seigle, & se façonne comme le Pain de Chapitre.

Pain de Gentilly.

CHAPITRE VII.

IL se fait comme le Pain à la Montoron, y adjoustant un peu d'excellent Bœure frais.

Pain de Citroüille.

CHAPITRE VIII.

IL faudra faire parboüillir de la Citroüille comme celle que l'on veut fricasser, & la passer à travers un gros linge pour en oster quelques petits

tits nerfs qui sont dedans, y adjoustant de l'Eau dans laquelle la Citroüille aura cuit autant qu'il en sera necessaire pour paistrir à l'ordinaire ; & en gouvernant vostre Paste à deux Levains, ainsi que j'ay dit cy-devant, vous ferez de tres-bon Pain, qui sera un peu gras cuit & jaune, lequel est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraichissement, & tiendra le ventre libre.

TOVT PAIN RASSIS, estant remis au Four, repare en quelque façon le dechet de bonté qu'il a perduë depuis qu'il a esté cuit ; & pourveu qu'il soit mangé promptement, il semblera qu'il soit nouveau fait ; mais si l'on le gardeoit long-tems il se trouveroit qu'il seroit bien moindre qu'il n'estoit auparavant.

Tandis que nous sommes au Four il semble qu'il n'est point hors de propos que nous traittions icy de toutes les sortes de Patisseries, auxquelles vous aurez recours pour cuire tout ce

que je vous feray apprester dans les autres Chapitres suiuaus.

Pain Benit & Brioches.

CHAPITRE IX.

IL faut avoir vn boisseau de la plus belle fleur de Froment, de laquelle vous en prendrez le quart pour faire le Levain que vous destrempererez avec Leveure de Biere & Eau chaude; vous le laisserez revenir dans une jatte de bois qu'aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en Hyver; pendant qu'il se reviendra vous destrempererez les autres trois quarts de fleur avec Eau fort chaude, pourveu que vous y puissiez durer la main, & y mettrez un quartron de Sel, une livre de Bœure frais, & un Fromage mol; deux heures apres vous rafraichirez le Levain avec cette derniere Pâste ainsi que j'ay dit au Pain; puis le mettez derechef reposer dans la jatte, &

estant revenu, vous mellerez le tout & le fraîserez long-tems, c'est à dire le paistrez sur la Table, ou le Tour, avec la paulme de la Main, l'estendant & retournant de tous costez; si vous avez une Broyoire vous l'y passerez apres l'avoir long-tems fraîsé auparavant, puis vous le façonnerez sur la Paëlle, avec laquelle vous le voulez enfourner, & l'y laisserez bien revénir; lors qu'il sera prest, vous le dorerez, & l'enfournerez bouchant bien le Four comme au Pain.

Quand il sera cuit, & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois, ou sur un Claion, pour le porter refroidir crainte de le rompre.

La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans Eau; quelques-uns par mesnage y meslent un peu de Miel bien liquide, mais cela oblige à luy donner le Four plus doux.

Pour faire le plus delicat que l'on appelle du Cousin, il faut d'un bois-

seau de fleur n'en prendre que le demy quart pour le Levain, & que le reste de la Paste soit destrempée avec trois livres de bon Bœure, deux Fromages mols, & demy quartron d'œufs; si la Paste est trop liée y mettre de bon lait; faire le Levain à deux fois, & le gouverner comme cy-devant.

Si vous voulez travailler avec certitude, faites toujours des essais de ce que vous voudrez faire, c'est à dire, mettez-en quelque petit morceau au Four, afin que s'il y a manque de quelque chose à vostre fait, vous y puissiez suppléer avant que de façonner le tout.

Pain à célébrer la Messe.

CHAPITRE X.

IL ne faut que destrempier de la plus belle fleur de Froment avec Eau froide, en telle consistance que vous la jugiez bonne par l'essay que vous en

ferez dans les Fers ; lesquels vous chaufferez plus devers les brâches que par le bout , à cause de l'épaisseur du fer ; & les retournerez souvent , afin qu'ils chauffent également.

Pour empêcher que la Pâte ne s'attache au Fer , il faudra le frotter légèrement avec de la Cire , & l'essuyer avec un linge blanc auparavant que de verser la Pâte dessus avec une Cueil-
lere à long manche ; vous observerez de retourner vostre fer des deux costez à chaque cuisson , & que ce soit sur un petit Feu clair , en changeant de costé à chaque fois ; Quand il sera cuit , vous le leverez & le poserez proprement dans une Manne sur une serviette blanche pour le ferrer en lieu sec ; Quand vous le voudrez couper , il faudra le mettre ramoitir à la Cave sur une Nappe à Terre , avant que de le rogner ; & pour ce faire , il y a des Compas & Outils propres , desquels vous vous servirez.

Petit Mestier & Oublies.

CHAPITRE XI.

LA composition de la Paste se fait avec une livre de Farine, une livre de Sucre, deux œufs, & une chopine d'Eau; il faut fondre le Sucre dans l'Eau à froid, & deslayer la Farine un peu ferme avec l'Eau sucrée, puis y mettre les œufs, bien battre le tout, y meslant le reste de l'Eau petit à petit; apres quoy vous y adjouâterez une once de bœBœure frais que ferez fondre avec un peu d'Eau, & le verserez bien chaud dans vostre Paste, meslant le tout bien promptemēt ensemble; vous en ferez essay dans vos fers preparez comme pour le Pain à chanter; si elle est trop foible vous y adjousteriez la Farine; si trop forte, l'Eau; pour les lever, il faut les rouler sous la paulme de la Main, en la retirant â vous avec promptitude, & les serrer seichement.

Les Oublyes se font de la mesme façon, réservé que pour esparagner le Sucre on y employe de bon Miel.

Goffres au Sucre.

CHAPITRE XII.

Prenez huit œufs, ou plus de jaunes si vous ostez des Blancs; une livre de Sucre, & une livre de Bœure foudu que meslerez bien, & battrez ensemble; puis vous y adjousterez trois quartrons de Farine, que mettrez petit à petit jusques à ce que la Pâte soit un peu plus forte que celle de Biscuit; faites en l'essay, afin que si elle n'est assez fine, vous y adjoustiez le Sucre, & le Bœure; vous frotterez les Fers avec un morceau de Bœure frais dans du papier; puis avec la cueillere, vous verserez de cette Pâte dans vos Fers, ainsi que vous avez fait au Pain à Chanter; & les retournerez & cuirez, leur donnant la couleur rousse.

Goffres au Fromage.

CHAPITRE XIII.

Vous prendrez des petits morceaux de Paste feuilletée, (dont je vous enseigneray cy-apres la façon) dans lesquels vous enfermerez de petites tranches de Fromage fin; & ayant frotté vos Fers avec le Bœure frais dans le Papier, (ainsi que je viens de dire,) vous poserez dessus vos petits plottons, à distance si cōvenable, qu'estans cuits, ils se joignent dans les Fers.

Biscuit de Roy.

CHAPITRE XIV.

Faut prendre une livre de Sucre, trois quartrons de la plus fine fleur de Froment, & huit œufs; battre le tout dans un Bassin d'Etain
avec.

avec une Gasche de bois, tant & si long-tems que cette Pâte blanchisse en escume, & y adjoustez du Fenoüil un peu concassé, battant encore long-tems apres; puis vous la dresserez dans des Tourtieres de Fer blanc, ou Papier de telle figure que vous voudrez, lesquelles il faudra bœurer de crainte que la Pâte ne s'y attache; apres quoy, vous les poudrez de Sucre battu pour faire la Glace, & leur donnerez le Four bien doux; il faudra que le Four ait un peu plus de Chapelle que d'Atre, & en ferez auparavant essay crainte de vous tromper.

Si vous le voulez plus delicat, il y faut dix œufs, & oster quatre blancs.

De cette mesme Pâte un peu plus ferme, il s'en fait un Pain de trois doigts de haut comme un de ces gros Pains d'Épice de Rheims, lequel estant un peu reposé on coupe par tranches pour servir sur Table; c'estoit la mode il y a quarante ans auparavant que le Biscuit de Savoye fut inuenté,

& on l'appelloit Pain des Patissiers.

Biscuit de Piedmont.

CHAPITRE XV.

F Aut prendre trois œufs frais, que vous battrez à outrance, y adjoustant demy livre de Sucre en poudre bien deliée, continuant toujourns à battre; un quartron de fleur de Froment; & une pincée d'Anis; puis couler la Pâte par un Entonnoir sur du papier Bœuré, mettant les Biscuits un peu loin à loin, à cause qu'ils couleroient, & se pourroient joindre; la glace se fera de moitié Sucre & moitié Farine que vous poudrez dessus ayant fait l'essay auparavant que de les coucher sur le papier; & apres vous leur donnerez le Four bien doux.



Biscuit de Savoye.

CHAPITRE XVI.

C'Est la mesme Paste, que dessus; mais il se fait plus large, le versant sur le Papier avec la Gasche, ou avec la cueillere; & apres l'avoir tiré du Four, estant un peu froid, il le faut lever de dessus le Papier, & le poser sur des rouleaux en long, afin qu'il soit creux par dessous en forme de gouttiere, mettant la glace en dessus.

L'on en pourra couler par l'entonnoir ou la cueillere, en telle figure que l'on voudra sur le papier, comme en rozes, cœurs, ovalles, ronds, plateaux & autres.

Maccaron.

CHAPITRE XVII.

IL se fait avec une livre d'amandes douces pelées à l'Eau chaude, que

vous pilerez , les arroufant avec Eau rose, de crainte qu'elles ne s'enhuïlent; & quand elles seront si bien pilées que vous n'y puissiez plus remarquer aucun petit morceau ; vous y mettrez une livre de Sucre en poudre , que mellerez bien en pilant derechef, puis ferez cuire la Paste à demy dans un Poësson , & y adjousterez quatre blancs d'œufs foëttez ; apres quoy vous la tirerez du feu , la façonnez sur des papiers bien sechez , & la mettrez cuire au Four doux.

Pour le Massepan j'en ay amplemēt escrit dans nostre Iard. Franç. c'est pourquoy je vous y renvoye.

Eschandez aux œufs & Cornuaux.

CHAPITRE XVIII.

A Vn Boisseau de Fleur de pur Froment , il faut cinq à six douzaines d'Oeufs , & un Poësson de Leyeure claire , ou moins si elle est

espoisse ; pour faire le Levain , vous destrempererez avec Eau fort chaude (que l'on y puisse seulement durer la main) un littron de la Farine avec la Leveure , & vous le mettrez dans une jatte , pour le laisser revenir l'espace d'une Heure ; pendant lequel tems vous destrempererez le reste de la farine avec les Oeufs ; & au bout de l'heure , vous la mellerez avec son Levain ; y adjoustant un quartron de Sel, avec trois livres de bœure frais, fondu comme pour le Pain benist; vous fraiserez bien la Paste avec le talon de la paulme de la Main, ou la mettrez sous la broyoire, ou au moins sous le rouleau; puis vous façonnerez les eschaudez ou Corniaux, & les bassinerez dans Eau presque boüillante, & promptement, ils paroistront come s'ils flottoient sur l'Eau; quand vous les aurez plongez deux ou trois fois, vous les retirerez de l'Eau chaude, avec quelque grande Escumoire, les jetterez dans l'Eau fraische, & les

retirerez promptement , les mettant
 esgoutter sur une Claye une ou deux
 heures ; apres quoy vous les rangerez
 dans un Panier sur une Serviette blan-
 che pour les porter à la Cave ; ils s'y
 garderont en Esté au moins quatre
 jours sans se gaster ny aigrir , où vous
 en pourrez prendre ce qu'en aurez de
 besoin , pour mettre cuire au Four
 doux.

Eschaudeꝯ au Bœure.

CHAPITRE XIX.

A Vn boisseau de Farine il faut six
 livres de bœure frais , & un
 quartron de Sel ; faire le Levain avec
 un Poisson de Leveure , & se gouverner
 cōme pour ceux aux œufs , les broyant
 encore plus.



Au Sel & à l'Eau.

CHAPITRE XX.

LE bœure réservé, vous les ferez comme les precedens.

LES CRAQUELINS se font de la mesme Paste des Eschaudez au Sel, & s'eschaudent & bassinent de mesme, on leur dōne la figure d'une escuelle sans bord : quelques uns se sont avisez de prendre des Craquelins tous cuits, & les mettre dans l'Eau tiede, tant qu'ils soient bien amolis, apres quoy ils les jettent dans l'Eau fraische, puis les retirent, les sechent bien dans une serviette, les font frire à la Poêle comme des Soles, & disent qu'ils leurs semblent aussi bons, mais j'ay peine à me ranger de leur avis ; c'est pourtant un petit mets, qui peut passer dans son déguisement, quand on manque de Poisson ; De cette mesme Paste aussi on fait des petits oyselets, tortillons

Gasteaux Mollets.

CHAPITRE XXI.

FAut prendre un Fromage mol, d'emye livre de bœure frais, presque un litron de Farine, & Sel à proportion; destremper le tout ensemble avec Eau froide, faire un essay pour reconnoistre ce qui y peut manquer, façonner les Gasteaux sur du papier bœuré, les dorer & cuire au Four.

Gasteaux d'Estampes ou fraiseZ,

CHAPITRE XXII.

FAut destremper un Boisseau de fleur avec de la Cresme de laiët sans aucune goutte d'Eau; laquelle Cresme vous battrez assez long-tems avec la Main auparavant que de la mesler dans la Farine; puis vous y met-

trez huit livres de bœure, & un peu de fromage mol, faudra tenir la Pâte un peu ferme, la bien fraiser, faire essay, façonner les Gasteaux, les dorer, & les cuire.

Gasteau de Milan.

CHAPITRE XXIII.

POUR un boisseau de fleur de Froment, il faut prendre huit à neuf livres de bœure, & trente œufs, desquels vous osterez six blancs; destremper le tout avec lait froid en le maniant fort peu; puis l'estendre avec le rouleau, & plier la Pâte comme une serviette (c'est à dire) les deux bouts en dedans, juste à juste, puis par la moitié; & la r'estendre & replier jusques à quatre fois de la même façon; en prendre un essay, & le mettre au four pour en gouter, s'il paroist trop fin, replier la Pâte encore deux fois de même que les premières, façonner le gasteau & le cuire.

Gasteau Verolé.

CHAPITRE XXIV.

IL faut prendre de la mesme Pâte du gasteau de Milan, l'estendre un peu platte; & avant que de le cuire, mettre dessus des petits loppins de Fromage fin & de bœure.

Pâte de Feuilletage.

CHAPITRE XXV.

PRenez douze œufs, & un boisseau de fleur de Froment, destrempez les d'Eau froide avec une seule Main fort legerement, & que la pâte soit bien molette; puis vous la peserez, & la laisserez reposer un peu de tems, apres quoy vous l'estendrez avec la Main de l'espoisseur du doigt seulement; & y mettrez aussi pesant de bœure que vous aurez trouvé de pâte,

lequel vous manierez bien pour l'amollir, & l'applatirez sur la pàste, la couvrant également par tout; ce qu'estant fait, vous la plierez en trois comme une serviette, & rabbatrez les deux bouts de la largeur de deux doigts seulement, il suffira que le bœure soit enfermé; puis vous la tirerez sous le rouleau, luy donnant les autres plis comme au gasteau de Milan, & la gouvernerez de mesme, tant à l'essay qu'à la cuisson.

De cette pàste vous en taillerez des Eschaudez en Lozenges, des Biscuits, (que glacerez de Sucre pour faire un plat de four à la legere, & qui paroisse) des Gasteaux de telle figure que vous voudrez, des Bandes ou Fleurons de toutes figures pour garnir les pottages, & autres plats, où vous jugerez qu'ils seront les plus convenables.



Paste de façon à faire Tartes.

CHAPITRE XXVI.

A Vn Boisseau de fleur, vous y mettrez six livres de bœure, & vingt œufs, vous destrempez le tout avec Eau froide, puis vous la fraîserez promptement, la ferrerez dans un linge blanc, & la porterez en lieu frais pour en prendre au besoin quand vous voudrez faire des abaisses de Tartes. Vous notterez que dans toutes les pastes il faut toujours un quartron de Sel à chaque boisseau de Farine; & si le bœure est salé il n'y en faut que demy quartron.

Paste Royale.

CHAPITRE XXVII.

Elle se fait de mesme que la paste de façon, y adjoustant force Sucre

en poudre , & de cette Pâte se font presque toutes les abaisses de Tourtes de confitures , si l'on ne veut faire la despence de prendre de celle de Masepan.

Pâte bize pour la Venaïson.

CHAPITRE XXVIII.

IL faut à un boisseau de Farine de Seigle ou de Bled bien bis , deux livres de bœure , & un quartron de Sel , ou si le bœure est salé , il n'y en faudra que demy quartron ; vous la destrempez avec Eau , & la ferrerez en lieu frais , si vous ne l'employez à l'instant mesme : beaucoup de gens n'y mettent point de Sel , à cause que cette Pâte est si bise que l'on n'en peut manger.



*Paste fine pour Lièvres ,
& autres chairs.*

CHAPITRE XXIX.

AVn boisseau de fleur de pur Froment, il faut cinq livres de bœurre, & le quartron de Sel à l'ordinaire du boisseau de fleur, ou moitié le bœurre estant salé, faire la destrempe & la garder comme la bise.

I'aurois bien mis icy toutes les sortes de Pastes, & la maniere de les faire; mais je me suis reservé d'en traiter en leur lieu qui sera aux Chapitres des Chairs & Poissons, d'autant que j'aurois esté obligé de le repeter, ce qui auroit esté inutile; je me contente seulement de vous dire les compositions des diverses pastes, afin que vous vous en serviez selon que je vous instruiray cy-apres.

Farce au Fromage pour Tartes.

CHAPITRE XXX.

Prenez autant de Fromage mol que de fin, une livre de bœure frais, huit œufs, desquels vous osteriez la moitié des blancs, & demy litron de fleur; vous destremperez bien le tout avec Eau froide, en suffisante quantité, puis en ferez l'essay; si vous la trouvez trop fine vous y adjousterez de la Farine; si elle est trop forte remettez-y du bœure avec de l'Eau: Pour en faire une Tarte, vous formerez une abaisse de paste, de façon que vous laisserez un peu hasler pour l'affermir avant que de l'emplir de cette farce.

Talemouise bien delicate.

CHAPITRE XXXI.

Vous tirerez sous le rouleau un morceau de paste feuilletée que

40 LES DELICES
formerez en rond, au milieu duquel
vous mettrez de la farce au Fromage,
& fermerez vostre Paste par le haut,
luy faisant trois cornes, qui est la figu-
re de la Talemouze; vous en laisserez
pourtant quelque peu paroistre au mi-
lieu, qui ne sera pas enfermée, afin
qu'elle bouffe au Four, & prenne cou-
leur en cuisant.

Ratons.

CHAPITRE XXXII.

ILs se font en tirant un morceau
de paste de façon en rond, & esten-
dant par tout le dessus de la farce de
Fromage; puis on les met cuire dans
le four, & on les sert bien chauds.

Farce de Cresme.

CHAPITRE XXXIII.

DAns demy litron de fleur, vous
deslayerez quatre œufs; estans
bien

bien incorporez avec la farine, vous y adjousterez encore quatre autres œufs, les mettant l'un apres l'autre à mesure que vous deslayerez ; puis vous mettez une pinte de laiët sur le feu ; & quand il commencera à bouïllir, vous verserez dedans petit à petit l'appareil cy-dessus dit, en remuant continüellement de crainte qu'il ne brule ; & y adjousterez un quartron de bœure frais, & une pincée de Sel ; puis vous ferez cuire cette farce un peu moins de demy quart d'heure, la remuant continüellement avec la Gasche, de crainte qu'elle ne brule ; estant cuite, vous la verserez dans un bassin d'Etain, la laisserez bien refroidir, la porterez à la Cave, & la couvrirez bien, elle s'y gardera au moins six jours sans s'aigrir.

Pour l'employer, vous en taillerez un morceau à la motte, y adjousterez le Sucre en poudre, le maniant bien avec la Gasche, puis vous l'estendrez sur l'abaisse de paste de façon qu'aurez

laissée au hasle quelque tems , & vous l'enjoliverez de bandes de la mesme paste , ou de celle de fueilletage, la sucrant un peu par dessus ; & apres que l'aurez fait cuire vous la sucrerez encore , degoutant par dessus de l'Eau de rozes distillée.

Dans une mesme abaisse , vous y pourrez mettre de la farce de Cresme d'un costé, de celle de fromage de l'autre , des fruiets confits ou à confire de toutes sortes, des tranches de pommes & autres, les assaisonnant de Sucre, Cannelle, escorce de Citron, & autres bons ingrediens ; les tranches de pommes seront mises par lits , & faudra poudrer de Sucre à chaque lit, afin qu'elles soient bien confites, vous distinguerez les differences avec des bastons de paste en compartimens.



Farce de Darioles, & Flans.

CHAPITRE XXXIV.

IL faut destremper un litron de Farine avec quatre œufs, puis y adjouster une pinte de laiët, & du Sel a discretion; les abaisses seront de paste de façon, & les faudra placer dans le four toutes vuides, l'on mettra l'appareil dans un pot de cuivre qui s'amanche au bout d'un baston, lequel a un Thuiau ou bec pour verser dans les abaisses.

Les Flans se font de la mesme sorte excepté qu'il y a plus de Farine.

Tourte de Moesle.

CHAPITRE XXXV.

Prenez un quartron de belle graisse de Bœuf, bien blanche, de laquelle vous osterez toutes les peaux,

& gros comme le poulce de bon lard frais salé ; vous les hacherez ensemble fort menu , puis vous ferez fondre un petit morceau de bœure frais , que mettrez dans un plat avec le hachis ; apres quoy vous y adjousterez de l'escorce de Citron confite , que billetez , (c'est à dire que vous couperez en petits morceaux) quatre jaunes d'œufs , fort peu de farce de Cresme de la façon que j'ay dite cy-devant , ou au deffaut vous prendrez de la Cresme cruë ; un peu d'Espice (dont je vous enseigneray la composition cy-apres ;) si vous avez des Amandes pilées comme pour le Maccaron , vous y en mettrez environ la valeur d'une douzaine avec un bon demy quartron de Sucre , & vous deslayerez bien le tout ensemble dans un bassin d'Etain avec la Gasche de bois ; puis vous foncez la Tourte dans une Tourtiere de cuivre avec de la PASTE de fucilletage , qu'aurez tirée sous le rouleau , (sans bœurer la Tourtiere) apres vous l'em-

plirez de cette farce ; estant à demye cuite , vous la poudrerez de beaucoup de Sucre par dessus , & y degoutterez de l'Eau rose pour faire la Glace , (le tout sans la tirer qu'à l'entrée du Four,) puis vous la remettrez achever de cuire , & la servirez la plus chaude que vous pourrez.

*Doze des Espices pour toutes sortes
de Pasticerie & Cuisine :*

CHAPITRE XXXVI.

PRenez trois quartrons de Poivre, Zingembre un quartron , cloud de Girofle , muscade & Cannelle de chacun une once ; faut bien battre le tout , & le passer par le Tamis delié ; puis y adjouster cinq livres de Sel battu , & mesler le tout ensemble ; cette composition est bonne à toutes sortes d'assaisonnemens sans en excepter aucun ; & pour ceux qui n'ayment pas l'Espice , il n'y faut mettre que la moi-

46 LES DELICES
tié de ce que vous y mettriez, & re-
compenser l'assaisonnement d'encore
autant de Sel que vous y en aurez
mis.

Tourtes d'Herbes.

CHAPITRE XXXVII.

IL faut prendre des Espinars, Poi-
rée, Arroche, & autres herbes sem-
blables; les éverdumer, (c'est à dire
les faire un peu parboüillir dās l'Eau,)
puis les tirer, les mettre égouter, les
bien hacher sous les Cousteaux, & y
adjouster le bœure, les œufs, la Cres-
me en farce, ou paste de Maccaron,
l'Escorce de Citron & l'Espice com-
me à la Tourte de Moelle; faire tout
cuire ensemble dans un Poëlon, re-
tournant souvent avec la Cueillere
crainte de bruler, puis vuidier cette
farce dans un plat pour refroidir; pen-
dant quoy, vous foncez la Tourte
de paste de fucilletage, l'enjoliverez,

cuirez & glacerez comme la precedente.

Les Tourtes de Pommes en Marmelades, Prunes, Abricots, Coins, Melons, & autres, s'affaisonnent & façonnent de mesme.

Fueillantine.

CHAPITRE XXXVIII.

Vous prendrez du blanc de Chapon ou autre Volaille rostie que ferez hacher bien menuë; & y mellerez de la Paste de Maccaron cuite ou cruë, de la Farce de Cresme, de l'Escorce de Citron hachée bien menuë, ou broyée, avec le Sucre & les autres assaisonnemens cōvenables; puis vous prendrez de la paste de fueilletage, & en ferez deux avals ou abaissés; de l'une vous foncez la Tourte, laquelle vous emplirez de l'appareil cy-dessus, & la couvrirez de l'autre abaisse, l'ayant poudrée de Sucre auparavant;

par apres vous la mettrez au Four; estant cuite, vous la retirerez à la bouche du Four, & la glacerez de Sucre avec blancs d'œufs foettez meslez ensemble, que vous estendrez dessus avec la Gasche; apres quoy vous la remettrez à l'entrée du Four pour cuire la Glace; & quand elle commencera à rouffir, vous la tirerez & la servirez chaude.

Rissoles fueilletées.

CHAPITRE XXXIX.

LEs Rissoles de blanc de Volaille se font ou de la mesme composition que la Fueillentine, ou avec le hachis de Volaille, moesle de bœuf, les raisins de Corinthe, Pignons, ou Pistaches broyées, y mettant les Espiceries & Sucre en quantité; il faudra prendre de la Pâte de fueilletage la plier comme pour un gasteau, l'estendre, & couper, mettre vostre appareil dessus, puis

uis l'enfermer de sa mesme Pâte, la façonner, mettre au Four cuire & glacer comme la Fucillentine.

Pasté à l'Angloise.

CHAPITRE XL.

IL se fait de mesme que la Rissole, réservé que dans le hachis de Volaille, l'on y melle ou le Porc frais, ou le gigot de Mouton, ou le Lièvre, & autres chairs selon l'appetit d'un chacun.

Rissoles à frire.

CHAPITRE XLI.

ELles se font de blanc de Chappon haché avec moesle de Bœuf ou Graisse, & fort peu d'Espices; la pâte est de façon, & il les faut laisser un peu hasler ou secher à l'air, puis on les frit en Saindoux.

Les communes se font avec de la chair de Boucherie, & de la graisse de Bœuf.

Gâteau d'Amandes.

CHAPITRE XLII.

F Aut prendre un Litron de Farine de pur Froment, un quartron d'Amandes pilées, un peu de Formage mol, trois jaunes d'œufs, une poignée de Sucre battu, de l'Escorce de Citron broyée sous le rouleau, un peu de Sel, & de la Canelle battuë; vous mellerez bien le tout ensemble, & en formerez le Gâteau, que mettez au Four bien doux, sur du papier bœuré, à cause que le Sucre le feroit attacher au papier; puis vous le tirez avant qu'il soit dur, car en refroidissant il durcira assez; étant bien refroidy, vous le glacerez comme les Rissoles de Chapon, & le remettrez au Four pour cuire la Glace.

Petits (houx & Poupelains.

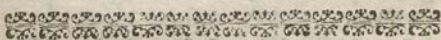
CHAPITRE XLIII.

ILs se font avec des œufs dont vous osterez la moitié des blancs, fleur de pur Froment, formage mol, & Sel à discretion; vous en tiendrez la Pâte molle, de laquelle vous façonnerez de petits plottons, & vous les mettrez au Four.

Les Poupelains se font de la mesme Pâte, & se tirent fort plats, puis se mettent au Four sur du papier bœuré; estant cuits, on les coupe par moitiées, & on les trempe par dedans de bœure fondu bien clarifié, leur en donnant autant qu'ils en peuvent boire, puis on les poudre de Sucre, & on les remet au Four pour les secher; en les tirant on y degoutte de l'Eau rose, & on les rejoint, les poudrant encore de Sucre par dessus; puis on les sert promptement pendant qu'ils sont en

leur grande chaleur, car ils se ramoliroient par trop, s'ils estoient rechauffez.

On en peut faire de petits en coupant les petits choux par moitiées, & les mettant dans un plat sur le rechaud avec de bon bœure frais; puis quand ils sont bien imbibeux, on les poudre de Sucre, & on y degoutte de l'Eau rose, ou autre Eau de senteur.



D V V I N.

CHAPITRE XLIV.

LES Vins qui se boivent à Paris, y sont apportez de diverses Contrées, tant de la France, que des Pays Estrangers, chaque Canton en produisant de differents gousts & seves, Blancs, Dorez, Paillets & Rouges.

Ceux à qui les Frians donnent leur voix pour les plus naturels, & les plus

agrecables par dessus tous, viennent de Bourgogne, & particulièrement des environs de Chably, ce n'est pas pourtant qu'il n'y ait des Vignobles autour de Paris qui ne soient en estime; mais soit que le Climat ou que l'assiette y contribuent, les autres sont de beaucoup plus sevez & mieux fournis; les nostres paroissâs menus auprès d'eux, quand ils sont confrontez par les Gromets.

Vin Paillet & tendre.

CHAPITRE XLV.

LA meilleure façon que l'on puisse donner au Vin, pour le faire excellent & paillet; est d'apporter les grappes sans les meurtrir ou escacher, & les mettre tout d'un coup sur le Pressoir, les faire fouler, & en presser le Marc une fois seulement, sans le tailler; puis l'entonner à l'instant, emplissant les Tonneaux si haut, qu'en

boüillant ils jettent leur escume par dessus; & les remplissant souvent, afin qu'ils se nettoient bien de leur escume.

Vous pourrez faire des Pastez de de Terre grasse autour du Trou de la Bonde, pour empescher la perte de beaucoup de Vin qui se respendroit en boüillant; & si vous ostez la plus grosse escume à mesure qu'elle sortira, il ne sera si long-tems à boüillir.

Quand il sera en repos, vous le remplirez tout plein, & le couvrirez avec des fueilles de Vigne, & du Sablon par dessus pour le garentir de l'évent, jusques à ce que vous vouliez bon-donner vos Tonneaux.

Vous observerez deux choses tres-necessaires, l'une de tenir toûjours le Vin bien couvert, car pendant qu'il est dans sa chaleur il est fort susceptible à prendre de l'évent; & l'autre, de ne le remplir que de Vin qui ait boüilly, à cause que le moult (ou Vin doux) le feroit recômmencer à boüillir.

Si vous voulez faire une Cuvée entière de Vin paillet, & qu'il soit tout égal, vous foulerez les Raisins, & mettrez le clair dans la Cuve, avec le premier Vin de pressoir que vous tirerez du Marc; & quand il voudra commencer à bouillir, & que son escume sera montée, vous le retirerez par la Cane, & l'entonnerez, emplissant vos futailles à trois doigts près de la Bonde, & le couvrirez avec des Fucilles & du Sablon pour luy laisser passer sa plus grande chaleur; puis vous le remplirez, comme j'ay dit cy-devant.

Cette maniere de faire du Vin égal est bonne aussi pour oster la plus grande partie de la Lie; mais je tiens que le Vin perd beaucoup de ses Esprits, en quoy gist sa bonté; car c'est une espece de fralatage, ou changement de Tonneau, qui diminuë, & affoiblit nos Vins d'autour de Paris; pour les Vins puissans qui viennent és Climats chauds, cela leur donne plustost

un agrément, d'autant qu'ils sont deschargez du plus grossier de leur Lie ou Fece.

Le Marc qui n'aura point esté taillé, sera mis avec le Vin que vous voudrez faire cuver, si vous n'en faites de la piquette à part, pour la boisson du commun; & pour la faire, vous y mettez de bonne Eau, tant & si peu que vous voudrez que la piquette soit bonne, meslant bien dans la Cuve, où là elle s'eschauffera, & bouillira comme de franc Vin, mais non si promptement.

Le Vin le plus excellent se fait avec les Raisins qui meürißent de bonne heure, qui sont les plus doux au goust, & qui escachez dans les mains gluent davantage; le meilleur Raisin des environs de Paris, est celuy que l'on nomme franc Morillon, & en Bourgogne le Pinot.



Vin de Mere-goutte ou de Rosée.

CHAPITRE XLVI.

SI vous voulez tirer du Vin bien délicieux de vos Grappes, mettez les dans la Cuve sans fouler, laissez les un peu mijoler, puis ouvrez la Cane ou Fontaine, & retirez le clair qui en pourra sortir sans fouler; ce sera le plus excellent de vostre Vin, lequel n'aura que fort peu de couleur; mais aussi vostre Cuvée en sera moindre en bonté, d'autant que c'est le plus subtil esprit qui en sort.

Les Raisins blancs qui meurissent de bonne heure, & qui sont de bonne nature à faire du Vin sec, peuvent estre meslez avec les rouges, pour rendre les Vins encore plus paillets, ainsi qu'il se pratique à Beaune, Chably, Tonnerre, & aux environs, d'autant qu'ils luy donnent une pointe tres-agreable, qui chatouille le goust plus sensible-

Du Vin ferme ou de garde.

CHAPITRE XLVII.

IL se fait en le laissant tant plus cuver, que plus vous le voulez ferme, mais on pourroit aller jusques à l'excès, & faire perdre au Vin toute sa grace, qui luy est necessaire; c'est pourquoy nous nous y gouvernerons selon les années, & ferons distinction des Complans ou especes de Raisins.

Pour les années, il s'en rencontre qui font les Vins plus rouges les unes que les autres; ce que vous appercevrez dès en foulant les Raisins s'ils teignent les jambes des Foupleurs, en ce cas là vous les laisserez moins cuver; si au contraire les jambes des Foupleurs demeurent sans se teindre, non plus que s'ils les avoient lavées dans l'Eau; alors vous luy donnerez de la Cuve plus long tems.

Quand la Vigne ne se dépouille point de ses fueilles, mais qu'elle demeure couverte jusques dans les Vendanges, les Grappes se font mieux dessus, & prennent plus de couleur, que quand par secheresse ou petites gelées, elle se dépouille, & c'est ce qui fait que les Vins sont moins chargez de couleur; à cause que le Soleil & l'Air dessèchent les Grappes sans meurir; ce qu'elle ne fait pas, quand elle demeure couverte, pourveu qu'elle ne soit point trop maigre, & qu'elle ait eu toutes ses façons en saison.

Si vous voulez que les Grappes s'amolissent & se mettent bien en Vin; il faudra environ quinze jours avant la Vendange faire donner un labour à la Vigne, cette despence sera recompensée au double de ce que vous y aurez mis par le rapport que vous en tirerez.

Pour les Complans, si la Vigne est toute de franc Morillon, le Vin prendra beaucoup plus de couleur que si

elle estoit meflée d'une infinité d'autres sortes de Complans, desquels aucuns ne rougissent point entierement.

La meilleure façon de faire le Vin cuvé, est qu'apres que vous aurez fait apporter les Grappes les plus entieres qu'il se pourra, que vous les faciez descharger dans une petite Cuve d'environ quatre à cinq Muids, que l'on les foule, & que l'on verse à mesure le Clair dans la grande Cuve, puis estant bien foulées que l'on y jette aussi le Marc; & ainsi recommencer, tant que vostre Cuve soit pleine à six pouces pres du bord pour le laisser hausser dans la force de son boüillon sans repandre; quand il sera bien levé, vous ferez un trou de Guiblet dans le milieu de la Cuve entre deux Cercles, & goûsterez s'il tient de la Cuve, (c'est à dire s'il a perdu sa douceur) en ce cas vous le retirerez, & l'entonnerez dans les Vaisseaux, en mettant à chacun autant du premier retiré comme du pied de Cuve, pour les éгалer, & y

laissez du vuide suffisant pour y couler ce qui sortira du Marc quand vous le ferez presser, qui sera le plustost que vous pourrez, sans le laisser eschauffer ny aigrir dans la Cuve.

Il y en a qui se contentent de retirer leur Vin quand l'Aisne est montée, & que le Vin peut seulement couler par la Cane sans s'arrester, craignant de luy donner trop de Cuve, & de couleur, ne se soucians pas s'il a encore sa douceur ou non; mais ils gastent leur Vin, car ils en rompent le fumet qui fait fermenter le Vin, & cela est cause qu'il a un goust mollasse qu'il garde toujours; il vaudroit mieux qu'il fut fait sur le Pressoir, que d'avoir esté mis pour Cuver, & ne luy laisser faire son effet.

Vous ne mettrez dans le bon Vin le dernier pressoirage, à cause que l'on a taillé les Pepins & rafles des Grappes, qui cause que le Vin cuvé a un goust âpre & rude, ou dur; mais aussi il s'en conserve bien plus long-tems.

Les Vignes qui sont maigres & claires, (c'est à dire, auxquelles on ne met que fort peu de Fumier, & qui ne sont pas plantées à la moitié de ce que la Terre pourroit porter) font le Vin plus puissant, & plus haut en Seve, que celles qui appartiennent à de bons Mesnagers qui les fument, & font fossiller souvent; mais aussi en recompence, ils en recueillent au double ou quadruple plus que les autres.

Ceux qui ont beaucoup de Vignes, font de meilleur Vin que les pauvres Vignerons, qui n'ont autre commodité pour fouler que des petits Cuviers, où ils patroüillent le peu de Vin qu'ils recueillent; & dans ce reversage & tripotis en abreuvant leurs Cuviers, ils dissipent les plus subtils & meilleurs esprits de leur Vin.



Du Vin blanc.

CHAPITRE XLVIII.

LE meilleur complant de raisins blancs pour faire le Vin sec, c'est le Meslier, la Beaune, & le Fromentier; les francs Muscats, Muscadets, Genetins, Chasselats, & autres qui ont le Grain plus charnu, sont bons à faire les Vins doux & Bourus.

Pour faire le Vin sec, il faut cueillir le Raisin blanc à l'issuë de la Vendange des rouges, le fouler dans une Cuve qui ne serve qu'aux blancs, & laver bien le Pressoir avânt que d'en presser le Marc, de crainte qu'il ne prenne quelque teinte du rouge; puis jetter tout dans la Cuve, & le laisser bouillir jusques à ce qu'il ait perdu sa liqueur ou goust de Moust, comme j'ay dit au Vin cuvé; ce Vin sera bon à remplir les Vins rouges, il leur donnera la pointe ou la vigueur qui les fait

tant estimer des Marchands; ils seront bons aussi pour les Taverniers qui donnent de la Cuvée de deux, (c'est à dire qui meslent le Blanc avec le Clairet) d'autant que tels Vins s'esclaircissent, se purifient, & se rendent bien naïfs; pour faire les agreables Vins Paillets.

Pour les Vins doux, Bourrus, & qui ont de la liqueur; il ne les faut vendanger qu'aux premieres gelées, & quand la fueille chet, ils en sont beaucoup plus forts, & mieux nourris que les vendangez de bonne heure, qui de nécessité ont toujours de la verdeur.

Ces Vins ne veulent point cuver pour estre excellens, mais estre faits comme les Paillets; & si vos Futailles sont bien fortes, le plustost que vous les pourrez bondonner est le meilleur, car il se dissipe moins d'esprits.

Pour donner un goust de Muscadet à du Vin blanc, il faut mettre quinze ou vingt grains de graine de grande Orvalle, ou *Orminum*, lesquels vous enfermerez dans un petit sachet bien long

long, & le laisserez pendre dans le Tonneau, pour le retirer quand vostre Vin aura assez pris de goust, qui sera sept ou huit heures apres.

Les Allemans pour conserver la bonté de leurs Vins blancs de Rhein ensouffrent leurs Tonneaux auparavant que de les entonner; ce qu'ils font en mettant dans leurs Tonneaux par le trou de la Bonde, un linge blanc de six poulces de long, sur trois ou quatre de large, lequel estant ensouffré, le laissent pendre attaché à un clou, puis ils l'allument; en bruslant, il parfume si abondamment tout le Tonneau, qu'il se suffoque de sa fumée, & s'esteint de luy mesme; alors faut bien boucher le Tonneau, pour le faire parfumer par tout, puis retirer ce qui reste du linge bruslé, pour entonner le Vin promptement, & le couvrir comme cy-dessus, avec Feuilles & Sable; Lors qu'il aura bouilly, le faudra bien bondonner, & au bout de dix jours il sera clair; si vous roulez le

Tonneau deux ou trois tours, il se fera Bouru, & s'y conservera jusques en Iuin, auquel tems il s'esclaircira derechef, mais il le faudra boire promptement.

De la garde des Vins.

CHAPITRE XLIX.

POUR conserver les Vins dans leur bonté, il faut que les Futailles n'ayent aucun goust de fust, ou de moisi, ou d'autre mauvaise odeur; que les Caves soient fort fraiches en Esté; que les portes, Fenestres, & Soupiraux, en soient petits pour conserver la fraicheur, mesme il faudra les boucher entierement pendant les grandes chaleurs; qu'elles soient éloignées du grand bruit, comme de Cloches, Charoys, Forgerons, & autres; loing aussi de toutes mauvaises odeurs, comme Latrines, Esrous, & autres infections; en tenir tou-

jours les portes fermées, & n'y hanter qu'au sujet du Vin; estre bien soigneux qu'elles soient souvent baliées, qu'il n'y croupisse ny eau, ny Vin répandu, & tenir toujours les Vaisseaux bien pleins, ne les perçant & goustant qu'en la nécessité.

Quand vous les remplirez, qui sera tous les deux Mois, choisissez toujours du meilleur pour le remplissage, & qu'il soit un peu plus ferme que ce que vous remplirez; si vous n'en avez pas beaucoup à remplir, vous prendrez de celui que mettrez en perce, & des aussi-tost que vous y aurez mis la Cannelle sans attendre qu'il soit au bas ou en évent.

Autems que la Vigne est en fleur, & lors que les Raisins commencent à prendre couleur, il n'y faut aucunement toucher.

Vous ferez boire les plus foibles & debiles les premiers, réservant les fermes pour les derniers.

Pour tirer le Vin, vous ne luy don-

nerez point de vent s'il se peut; si vous estes obligé d'en tirer beaucoup; vous percerez un trou de Guiblet près du Bondon, mettrez dans ce trou un gros grain de Sel, un morceau de Papier, & une poignée de Sablon par dessus, sans vous servir d'un fossét qui se peut oublier à fermer par mesgarde, par lequel le Vin répandroit, ou prendroit de l'évent.

Quand vous cesserez de tirer à un Tonneau, soyez soigneux de le bien boucher, jusques à ce que vous le vouliez defoncer & oster la Lye, car l'air le feroit moisir & empuantir, le gastant entierement, & le rendant incapable d'y pouvoir mettre du Vin sans qu'il se gastât; les Lyes seront mises toutes ensemble dans l'un des Tonneaux, pour estant reposées, en tirer ce qui y peut rester de Vin, qui vous servira à mettre dans le Vinaigre, ou à cuire le Poisson.

Vous pourrez adjouster à la bonté du Vin, beaucoup d'ingrédiens qui

servent à l'odeur & au goût; comme du jus de Framboises, de l'Eau de Vie, du Sel quand le Vin bout dans la Cuve, y en mettant une livre pesant pour chaque muid; des Peaux d'Oranges seiches, de la Cannelle, du Cloud de Girofle, & autres; lesquelles drogues vous mettrez dans un petit Sachet de linge long comme le doigt, qui sera attaché à un cloud, & pendra dans le Tonneau sans toucher au Vin; de la graine de grande Orvalle, ainsi que j'ay dit cy-devant, pour luy faire sentir le Genetin, & encore une infinité d'autres meslanges, inventez par le Caprice des hommes; mais tous ces ragousts ne font que déguiser le Vin, sans en augmenter la bonté.

Si vous voulez prendre une Pinte de bonne Eau de Vie rectifiée, & y mettre infuser au Soleil autât de Framboises bien meures, puis au bout de huit jours espreindre les Framboises, & passer le tout, le mettre dans une bouteille de verre, la bien boucher, &

garder cette liqueur; Quand vous vous en voudrez servir, il faut en degoutter un peu dans une bouteille, & la retourner de tous costez, afin qu'elle soit parfumée de ce bon goust, puis emplir la bouteille du Vin ordinaire pour estre beuë à l'instant.

Quand le Vin a de l'évent, ou quelque autre mauvais goust; vous luy en diminuerez beaucoup, si vous le ventousez en prenant un Pain tout sortant du four, lequel vous ouvrirez, & en mettrez la moitié sur le trou de la Bonde; ce Pain chaud attirera la mauvaise qualité du Vin.

Les grandes Chaleurs & Tonnerres sont extrémement contraires aux Vins, particulièrement aux Paillets, & les font tourner, surmonter, pousser, cononer & aigrir, s'ils ne sont dans de bonnes Cavés bien profondes, dans lesquelles le Vin se gardera long-tems, s'il a esté façonné avec grande propreté; & pour preuenir en quelque façon cette perte & dechet de Vin, il faudra

sur chaque Tonneau mettre un Barreau ou quelque autre grosse piece de Fer ; d'autant qu'il y a une certaine vertu naturelle dans le Fer qui resiste aux Tonnerres & grandes Chaleurs.

Quand la Cave est bonne, les Vins Paillets se couvrent ; c'est à dire qu'ils se chargent & prennent plus de couleur, qui est un tresbon signe au Vin ; mais au contraire, quand il pâlit & se trouble, c'est signe qu'il se veut gâster, c'est pourquoy on ne le doit garder, mais le faire boire promptement.

Des Rapez.

CHAPITRE L.

POUR esclaircir promptement le Vin, on se sert d'un Rapé fait avec des Copeaux de bois de Hestre ou Fouteau bien sec, & tirez les plus longs que l'on pourra, avec la Varlope d'un Menuisier ; lesquels vous laisserez tremper l'espace de deux jours

dans de l'Eau, la rechangeant deux fois au moins par jour; puis les égouterez & secherez bien auparavant que de les mettre dans le Tonneau par le trou de la Bonde; le Vin s'esclaircira en peu de tems, & abbatra de sa verdeurs'il en a trop; ce lavement de Copeaux dans del'Eau, n'est à autre fin que pour oster le goust du bois que le Vin prendroit; un Minot de Copeaux sans fouler suffira pour un demy muid de Vin.

L'on tient qu'en mettant un plein plat de Sel sous un Tonneau de Vin, qu'il aide beaucoup à le faire esclaircir.

L'on fait aussi une autre sorte de Rapé avec du meilleur Raisin, en prenant des plus belles Grappes, & coupant toutes les petites queuës près des Grains sans les crever ou égrainer, & en emplir le Tonneau tout plein avant que de l'enfoncer du dernier bout, si l'on ne se veut donner la patience de les mettre par la Bonde, puis y verser de bon Vin au sortir de la Cuve,

Cuve, & le laisser bouillir, l'emplissant, & couvrant comme j'ay dit.

Les Taverniers qui vendent au pot, & débitent beaucoup, ont toujours de ces deux sortes de Rapez chez eux, celuy de Copeaux pour esclaircir le Vin, & celuy de Raisins pour fournir toujours aux acheteurs du Vin d'un mesme goust ou boitte; leurs Copeaux sont tirez au gros Rabot, & sont plus forts que ceux que le Bourgeois mettra dans quelques petites pieces de Vin nouveau pour estre promptement en boitte; mais ceux à qui il en faut toute l'année, à cause du grand débit, ils en ont plusieurs qui ont esté remplis de ces gros Copeaux, avant que d'estre enfoncez du dernier bout, & s'en servent de cette maniere, qui est que deux ou trois jours apres que leur Vin est encavé, & que la plus espoisse Lye est descenduë, ils percent leur Vin, & l'entonnent dans leur Rapé de Copeaux, qui acheve de l'esclaircir en bien peu de tems.

A mesure que ces Rapez se vuident ils les remplissent, à cause que les Copeaux ne s'en porteroient pas si bien, s'ils les laissoient long-tems en vuidange.

Quand ils s'apperçoivent que leurs Rapez sont trop long tems à esclaircir le Vin, ils jugent qu'ils sont trop pleins de Lye; alors ils les deffoncent & lavent bien les Copeaux dans de l'Eau pour oster toute la Lye, puis les mettent égouter, & les relavent dans du Vin clair pour les réenviner; apres quoy ils les font remettre dans leurs mesmes Tonneaux bien lavez, puis s'en servent comme auparavant; ces Rapez sont toujours de meilleurs en meilleurs jusques à ce que les Copeaux se brisent en fort petites pieces, qu'il faudra oster, & des plus longs en continüer vos mesmes Rapez de deux ou trois n'en faisant qu'un bon.

Aux rapez de raisins ils n'y mettent que du Vin bien clair, & les remplissent journellement, parce quel v-

sage de ces rapez, n'est à autre fin que pour entretenir toujours leurs Chaulans d'une mesme boitte.

Les Religieux Mandians à qui l'on aumône du Vin, le mettent sur ces sortes de rapez pour le rendre tout d'un goust, quoy qu'il soit provenu de diverses sortes de Vins.

Ces rapez se doivent tous les jours remplir à mesure que l'on en tire sans les laisser en vuidange, car ils se gasteroient.

Ces sortes de rapez aussi sont meilleurs la seconde année que la premiere.

Du Vinaigre.

CHAPITRE LI.

VOUS serez curieux d'avoir toujours chez vous un Baril de bon Vinaigre bien fort; lequel vous mettez en lieu chaud, & le remplirez à mesure que vous en tirerez (pour le conserver toujours en sa bonté) avec

des restes de Vin, ou de Bassieres, que ferez chauffer avant que de les mettre dans le Baril, afin qu'il s'aigrisse plus promptement; vous y en mettrez peu à la fois, de crainte que la grande quantité n'adoucit tout ce qui seroit dans le Baril, & vous laisserez un trou au Baril pour luy donner de l'évent.

Si vous le voulez faire Rozat; il faudra prendre des roses quand elles commencent à s'épanouir, & les éplucher ostant tout le vert, graines, & paillettes jaunes qui sont dedans; comme aussi les bouts des fucilles qui les attachent à la queue, lequel n'est pas rouge; de ces fucilles vous en emplirez une bouteille de verre, qui ne sera couverte d'ozier, si ce n'est de bien peu par bandes; laquelle estant pleine, vous mettrez au grand Soleil, l'attachant contre un mur, pour avoir plus de reflexion, luy mettant le goulet en-bas, afin que le peu d'humidité qui s'évaporerait des roses en puisse estre séparé, (autrement le Vinaigre

se gasteroit) & vous la retournerez & secoüerez de tems en tems pour secher les roses au mieux que vous pourrez; estant desseichées, vous emplirez la bouteille de bon Vinaigre, & l'aromatiserez avec du Cloud de Girofle, Cannelle, Muscade, & autres bons parfums de Bouche.

Il se fait d'excellent Vinaigre blanc avec de la fleur de Vigne; & pour la recueillir, il faut au tems que la Vigne est en sa plus forte fleur mettre des serviettes sous les Seps, & les fleurs se trouveront dessus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire secher dans la bouteille comme les roses, & l'emplir de bon Vinaigre blanc, la bien boucher avec de la Cire, & la mettre infuser au Soleil jusques à la fin des jours Caniculaires.

Les roses Muscates, ou blanches communes, de fleurs d'Orenge, de Citron, de Iasmin, de Sureau, d'œillets, & autres bonnes fleurs mangeables, seront aussi préparées de la mes-

me façon, pour en faire du Vinaigre de divers gousts.

Si vous y voulez mettre des gouffes d'Ail ou d'eschalottes, il faudra les mettre vn peu fanir au Soleil avant que de les faire entrer dans la bouteille, elles donneront au Vinaigre vn goust bien relevé, mais il y en faut peu.

Du Verjus.

CHAPITRE LII.

IE ne sçache autre soin à du Verjus pour l'entretenir bon, que quand il sera dans le Tonneau, d'y mettre à chaque muid une livre de gros Sel, & le tenir toûjours bien bouché.

La Bicané blanche, ou Bourdela est le meilleur Raisin à faire Verjus.

Vne Fontaine ou Chantepleure de bois est meilleure au Verjus & au Cidre qu'une de Cuivre, d'autant que par leur acrimonie ils la mangent en peu de tems.

De l'Hypocras.

CHAPITRE LIII.

L'HYPOCRAS se doit faire avec de bon Vin vieil bien conditionné; vous en prendrez tant & si peu que vous voudrez, & y mettrez autant de livres de Sucre, qu'il y aura de pintes de Vin, avec de bonne Cannelle en baston; vous mettrez infuser cette composition sur des Cendres chaudes, dans des Terrines, la remuant par fois; puis vous la coulerez par la chauffe de drap, pour la bien clarifier, & l'Hypocras sera fait.

Quelques-uns le clarifient avec des Amandes douces, un peu escachées dans le Mortier, & y adjointent le Zinzembre, le Poivre, le Girofle, la Coriandre, le Musc, l'Ambre-gris, & autres bons parfums; mais le plus simple que l'on le peut faire, est le plus naturel; toutefois, pour le mus-

quer simplement, vous mettrez deux grains de Musc dans un peu de Cotton, lequel vous pendrez à un filet au bout de la Chauffe, afin que l'hypocras en coulant, tire le parfum du Musc.

Si vous faites l'hypocras avec du Vin nouveau, il y faudra mettre beaucoup plus de Sucre, que si c'estoit de bon vieil.

Vous pourrez faire de l'hypocras en un instant, avec de l'essence de Cannelle, du Vin, & du Sucre; vous pourrez aussi y adjouster, de toutes les essences agreables au goust; comme Anis, Fenoüil, Cannelle, Giroffle, & autres; Si vous voulez vous seruir d'Eau, au lieu de vin, il ne laissera pas d'estre bien agreable.



*Du Rossolis, Populo, Aigre de Cetre,
Malvoisie, & autres Boissons
precieuses.*

CHAPITRE LIV.

Toutes ces Boissons, (& infinies d'autres, que chacun peut inventer selon sa fantaisie,) sont composées de Sucre fin, de bonne Eau de Vie, ou esprit de Vie, de jus de Citron & Orenge aigres & doux, de Vin d'Espagne, Essences de Cannelle, Girofle, Muscade, Anis, Fenoüil, Coriandre, & autres bons esprits bien rectifiez; desquels vous composerez des Boissons delicieuses; & vous leur donnerez tel nom que bon vous semblera, pour tromper la curiosité des excessifs en delicatessé; toutes lesquelles Boissons ou Sirops, vous mettrez infuser dans des bouteilles de Verre au Soleil ou devant le Feu, & les clarifierez avec les Amandes, Pistaches,

& blancs d'œufs foettez ; les coulant par une Chauffe à Hypocras ; & pour les conserver , vous les mettrez dans des bouteilles que boucherez bien , avec le tampon de Liege , & la vessie de Pourceau , ou le Parchemin mouillé , & bien lié par dessus , de crainte que le plus subtil ne s'évapore ; Pour cognoistre la bonne Eau de Vie , vous en mettrez dans une cuillère d'argent , puis vous y approcherez la Chandelle , ou un morceau de papier allumé , aussi-tost le Feu y prendra ; si elle se consomme toute , elle est excellente ; mais si le Feu s'esteint , c'est signe qu'elle n'est pas séparée d'avec son phlegme ; le bon Esprit de Vin se cognoist aussi en en prenant dans un verre , & le jettant en l'air ; s'il s'évapore , & qu'il n'en retombe rien à Terre , c'est un signe de sa bonté ; mais si au contraire on voit qu'il retombe & mouille la Terre , c'est une marque évidente qu'il a encore du Phlegme , & n'est pas assez rectifié.

De l'Eau Clairette.

CHAPITRE LV.

ELle se fait en prenant deux pintes de bonne Eau de Vie, une livre des plus belles Cerises de Montmorency, ausquelles vous osterez les queue's sans les escacher; une livre de Sucre; demye once de bonne Cannelle; & demye once de Cloud de Giroffle; vous mettrez le tout infuser au Soleil, pendant les jours Caniculaires, dans une bouteille de verre, la bouchant bien avec la Cire ou Liege, & le parchemin mouillé; vous la renverserez tous les jours, afin que le Marc se mesle bien pour communiquer ses bonnes qualitez à l'Eau de vie; Plein une cucillere d'argent de cette Eau prise à jeun est excellente contre le mauvais air en tems de Peste, & une Cerise que vous tirerez de dedans la bouteille avec un fil d'Archail fait com-

me un Dard, pour mieux picquer & attirer la Cerise; Elle est bonne aussi pour les indigestions, cruditez, & colliques causées par froid; & pour augmenter les forces & le courage aux femmes quand elles sont en travail d'Enfant.

De la Limonade.

CHAPITRE LVI.

Cette boisson est toute contraire aux precedentes; car au lieu que les autres eschauffent, celle-cy rafraichit; mais elle a ce desavantage qu'elle ne se peut garder que deux jours au plus dans sa bonté; Pour la faire, vous prendrez des dedans de Citrons, aigres & doux, desquels vous osteriez les plus grosses peaux qui separent les graines; puis à mesure vous les jetterez dans de belle Eau claire, & adjousterez du Sucre en poudre, la quantité que vous jugerez y estre necessai-

re; y mettant aussi un peu du Coriandre concassée avec quelque peu de Cannelle en Baston que vous enfermerez dans un petit nouët de linge; vous laisserez infuser le tout environ l'espace de demy jour, versant & reversant souvent d'un vaisseau dans l'autre, & pressant les Citrons avec les mains; vous passerez cette Limonade à travers un linge sans presser le Marc, & la coulerez dans des bouteilles; si vous voulez y adjouster le Musc & l'Ambre pour la rendre plus délicieuse, à vous permis.

Vous en ferez aussi avec les Orenge Bigarades, ou autres de la mesme façon qu'avec des Citrons; le jus de pommes de Capendu y sera aussi excellent, mais il la roussit.

Du Cidre.

CHAPITRE LVII.

LE Cidre se fait ordinairement avec des Pommes, des Poires,

& des Cormes, d'où il prend les noms de Pommé, Poiré, & Cormé; le meilleur & le plus fort est celui qui se fait avec les Pommes les plus douces, & qui paroissent comme insipides au goust, tant qu'elles sont douces; chaque Contrée estime certaine espece de Pommes pour faire le meilleur Cidre; les unes le Hurluva, autres le Coqueret, & ainsi diversément.

Vous devez preferer les especes desquelles les Arbres chargent beaucoup, & dont les Pommes rendent quantité de jus, aux autres moindres; d'autant que c'est une boisson qui n'est faite que pour suppléer au défaut de Vin.

La Normandie qui pour la froideur de son Climat ne peut produire du vin, (si ce n'est en quelques petits endroits) est la Contrée où il se boit plus de Cidre qu'en tout le reste du Monde.

Pour la façon, on amasse toutes les Pommes, tant celles qui tombent

d'elles-mesme que celles que l'on abat avec la gaule quand elles sont meures; & on les met en mijol dans des Greniers pour là les prendre, & en faire le Cidre à loisir; mesme jusques vers Pasque; & quand on le fait, on met les Pommes dans une Auge de bois qui est en rond, pour les faire escacher sous une Meusle, qui est tournée par un Cheval à qui on cache la veuë de peur qu'il ne s'estourdisse en tournant; & l'on y met tant & si peu d'Eau que l'on veut qu'il soit bon ou moindre, remuant les Pommes dans l'Auge à mesure qu'elles se pilent, avec des Paesles de bois, & un Rabot ou Rasteau fait exprès qui suit la Meusle, lequel est attaché au Levier, qui fait tourner la Meusle; estât pilées, on les porte par boisselées sur la Mer du Pressoir, & à mesure on dresse la Motte avec du Foarre long pour entretenir & faire quelque liaison au Fruict escaché, afin de le dresser en Motte quarrée, mettant un list de

Foarre, puis un liêt de Pommes pil-
lées, de quatre en quatre doigts d'é-
poisseur, en croisant le Foarre de liêt
en liêt ; puis on charge le Pressoir
avec des Aix, des bouts de Solives,
& on luy donne l'Arbre pour en ex-
primer le jus.

Il y a cette difference du vin au
Cidre, que c'est toûjours le meilleur
du vin qui sort le premier du Pressoir,
& au Cidre c'est le dernier.

Ce Marc apres qu'il sera bien pressé,
vous le mettrez retremper dans des
vaisseaux avec de l'Eau ; & au bout
de huit jours, plus ou moins, à vostre
discretion, vous le reprefferez, luy
donnant toutes ses façons necessaires
pour tirer jusques à la dernière goutte,
ce sera de la boisson pour le commun
de la famille.

Si vous en voulez faire sans y met-
tre aucune goutte d'Eau, il sera tres-
excellent pour traiter les amis.

Si le Cidre vous manquoit dans
l'Esté, vous pourriez faire de la Pic-
casse

casse avant la maturité des Pommes, en les cassant seulement, & les mettant dans un Tonneau par la bonde, ou le faisant renfoncer du dernier bout apres l'avoir emply, y mettant de l'Eau jusques à deux doigts de la bonde pour le laisser boüillir; à mesure que cette Piccasse se boira on la remplira d'Eau jusques à ce que l'on la trouve assez debile pour ne pouvoir plus estre remplie.

On laissera le Cidre long tems boüillir sans le bondonner, car il est beaucoup plus furieux dans son boüillon que n'est pas le vin.

Au defaut de franc Verjus, vous prendrez des Pommes avant leur maturité, les pilerez sans Eau, & en exprimerez le jus pour l'employer dans vos Saulces.

Tout ce que j'ay dit du Pommé, se peut aussi pratiquer au Poiré & Cormé.

Vous pourrez faire de la boisson avec d'autres fruiets, comme Cerises,

Groseilles rouges, Prunes, Alizes,
Cornoüilles & autres.

Du Boüillon.

CHAPITRE LVIII.

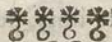
IL se fait une petite boisson, qui est un diminutif de la Biere; n'ayant voulu icy en discourir, à cause du grand embarras qu'il faut que les Brasseurs ayent en la faisant, dans toutes les diversitez dont on la façonne és Pays-bas, & Angleterre; je me contenteray de cette petite cy, qui se fait avec facilité & peu de frais.

Vous prendrez un minot de bon Son ou de recoupes de Froment, & vous le ferez un peu boüillir avec de l'Eau claire, dans un Chaudron qui tienne demy muid; y adjoustant deux poignées de l'herbe nommée Orvalle de la grande espee, si vous en pouvez avoir; puis estant presque froid, vous le passerez, & en emplirez une Futail-

le de demy muid, dans laquelle vous aurez mis un Levain d'un sol, détrempé à part avec Eau, cette boisson bouillira cōme de la Biere; & quand elle sera rassise & claire, qui sera environ huit jours apres; alors vous la pourrez mettre en perce, & osterez les deux premieres Pintes, qui seront troubles.

Vous noterez que cette boisson ne se garde pas long tems en perce; c'est pourquoy quand elle sera de repos, qu'elle aura quitté sa douceur, & pris son goust de suret, il la faudra mettre en perce pour la faire boire sans discontinuation.

Pour recommencer, il ne faut défoncer le Tonneau, il suffit de vuider le Lie par le Bondon, & ne la pas trop égoutter.



De l'Hidromel.

CHAPITRE LIX.

Prenez vingt-quatre pintes d'Eau de Pluye bien nette, trois pintes de bon Miel qui soit de couleur tirante sur le Tanné; puis faites bouillir le tout ensemble dans une chaudiere de Cuivre, sur un petit feu de charbon peu à peu, tournant toujours de crainte qu'il ne brusle, & l'escumant bien curieusement; pour cognoistre quand l'Hidromel sera cuit, vous mettez dedans un œuf frais de Poule, s'il va au fonds il n'est pas assez cuit, mais s'il surnage, & qu'il se tienne sur le costé, il est en sa parfaite cuisson; alors vous le tirerez de dessus le Feu, & le verserez à travers un linge dans des vaisseaux de bois de Chesne qui soient tous neufs, n'ayant encore servy à mettre aucune liqueur; & vous y coulerez aussi dedans un linge

bien clair, ou estamine, cousu en long comme un boyau, dedans lequel il y aura de la Racine d'Angelique concassée la valeur de la centiesme partie de ce que vous aurez d'Hydromel, & autant de graine de Moustarde aussi concassée; lequel boyau sera lié d'une petite corde par le bout pour le retirer quand besoin sera; puis vous exposerez ce vaisseau au grand Soleil pendant tous les jours Caniculaires, laissant la bonde ouverte pour luy faire jetter son escume, & bouillir une seconde fois au Soleil; au bout desquels vous retirerez le linge, & bondonnerez bien le vaisseau, le mettant à couvert dans le logis pour en user à vostre commodité & besoin.





A V X

FRERES CAPVCINS.

EPISTRE.



ES DEVOTS FRERES,

*L' Amitié que vous me témoignez,
m'oblige à vous donner un échantil-
lon de celle que je vous porte, qui est
un petit traité de la BOTRYPHAGIE
que je vous presente; d'autant que
je sçay tres bien, qu'il vous est plus
nécessaire qu'à tous les autres Hom-
mes, à cause que vous vous adonnez
beaucoup plus à la culture des Jar-
dins, que les autres Communautés;*

E P I S T R E.

où vous y élevez de toutes sortes de
 bonnes Racines, desquelles vous
 vivez contens; soit que vous le faciez
 par austerité; ou soit que les aumos-
 nes plus solides vous manquent;
 neantmoins par une judicieuse Poli-
 tique vous aimez mieux vous passer
 à de tels Mets (quoy que mal apprê-
 tez) que d'estre à charge au Public,
 j'espere qu'en lisant ce Livret, vous
 pourrez tirer une facile instruction,
 de quelle maniere, vous apprêterez
 tout ce que vous recueillirez dans
 vos Jardins, & particulièrement
 vos Racines, en quoy ils abondent
 amplement; vous suppliant qu'en
 recognoissance du present que je vous
 fais, vous ne m'oubliez en vos
 prieres, afin qu'apres avoir tra-
 vaillé aux Paradis de la Terre,
 nous nous reposions ensemble, dans
 le Paradis eternel.







LES

DELICES

DE LA CAMPAGNE.

LIVRE SECOND.

*De la Botryphagie, ou du
manger des Racines.*

CHAPITRE PREMIER.



VOY que dans ce Second
Traitté j'ayefait dessein de
vous apprendre comment
vous appresterez tout ce
qui so recueille non seulement dans

les Iardins, mais encore dans toute l'estenduë de la France Parisienne; je ne luy ay neantmoins donné autre titre que celuy du manger des Racines; d'autant que la diversité en est beaucoup plus grande, que de toutes les autres Plantes, telles qu'elles soient.

De la Bette-Rave.

CHAPITRE II.

NOUS commencerons par les BETTES-RAVES, comme les plus grosses de toutes les Racines; & dirons que leur ayant rogné les Feuilles toutes près de la Teste, & le bout du Pivot; on les met cuire de trois façons, dans l'Eau, au Four, ou sous la Cendre; étant cuites, il leur faut oster la Peau, & les mettre tremper dans le Vinaigre, & le Sel; elles s'y gardent sept ou huit jours sans se moisir, ny aigrir; pourveu que vous

les retourniez tous les jours, ou bien qu'elles trempent par tout; là vous en prendrez pour fricasser, les tranchant par roelles, & mettant dans la Poëlle, avec du Bœure, du Sel, & de l'Oignon tranché aussi par roelles; lequel vous aurez bien fait roussir, auparavant que de verser vos tranches de Bettres-raves dedans, & les assaisonnerez y donnant la pointe de Sel & de Vinaigre, prenant si vous voulez de la mesme sauce ou elles auront trempé; Ceux qui aiment les Espices y en mettront.

Elles seront aussi mangées en Sallades à l'huile, ou au Bœure fondu; on les tranche aussi en toutes sortes de formes ou figures, pour orner les Sallades, ce qui les diversifie & compartit fort agreablement.



Des Carotes & Panets.

CHAPITRE III.

ILs se mettent cuire aussi à l'Eau; se
fricassent & assaisonnent de mesme
que la Bette-rave; si vous voulez y
adjouster la Cresme douce, vous en
rendrez la Sauce plus espoisse; on en
met dans les Pottages à la chair, mais
il les faut ratifier auparavant, c'est
d'ordinaire au mois de May, quand
elles ne sont pas plus grosses que des
Raves ou petits Raiforts; ils se con-
fisent aussi avec le Sucre & le Vin, y
donnant la pointe de Canelle & Giro-
fle, avec un petit filet de Vinaigre;
vous mettrez à part les rouges que
cuirez avec le Vin rouge, d'autant
qu'elles donneroient teinture aux jau-
nes & aux blanches; les rouges sont
plus delicates que les autres, & les
blanches & jaunes plus agreables en
Pottages; on les sert chaudes en com-

postes les tranchant par bandes, & les rangeant sur des assiettes, puis on leur fait un Sirop bien lié & époïs en Gelée.

Des Salsifix communs.

CHAPITRE IV.

ILs se cuisent aussi dans l'Eau, se pelent, & s'affaisonnent à la Sauce tournée, ou d'Allemagne, qui se fait en mettant du bœure dans un plat, avec du Sel, de la Muscade, & un peu de Vinaigre; puis mettre un plat sur un Rechaud, & à mesure que le bœure fondra, tourner continuellement avec une cucillere tant que tout soit fondu, puis verser dessus les Salsifix, & servir promptement, d'autant que si on les laissoit davantage sur le Feu, ou que l'on les rechauffast le bœure s'affineroit ou s'esclaireroit comme de l'huile; vous y pourrez aussi adjouster la Cresme douce ainsi qu'aux Carottes.

*De la Scorsonnere ou Salsifix
d'Espagne.*

CHAPITRE V.

C'Est la plus excellente de toutes les Racines que nous ayons en France, & est la seule qui se peut manger en toutes les saisons de l'année, d'autant qu'elle ne se corde jamais ainsi que les autres ; elle s'appreste aussi en plus de diversitez.

Pour la preparer, il la faut ratisser, & à mesme tems jetter dans l'Eau fraische, pour y tremper quelque tems, car son escorce est amere, & donne teinture à l'Eau ; puis on la met cuire comme le Salsifix commun ; estant cuite on luy fait aussi la mesme Sauce d'Alemagne, ou à la Cresme ; si l'on veut y mettre des jaunes d'œufs pour la rendre plus liée, elle fera de beaucoup plus agreable ; les jours gras apres qu'elle sera cuite & bien égout-

tée, on la mettra sur le Feu avec Moesle de Bœuf, ou Lard billeté, (c'est à dire tranché par petites billes grosses comme des Dez à jouer,) & du bon bouillon du Pot, pour s'y mitonner; quand on la voudra servir, on la changera de Plat, & au lieu de sa Sauce, on y mettra du jus de Gigot, luy donnant la pointe, avec le jus de Citron ou d'Orange, ou au moins d'un filet de Vinaigre, & raper de la Muscade par dessus; elle se met aussi sur les Pottages gras au lieu de racines de persil; & se fricasse comme les Bettessaves; on la frit aussi l'ayant farinée comme on fait les Soles; ou bien l'ayant trempée dans une Paste bien claire faite avec Farine, jaunes d'œufs, & Vin blanc, la salant à discretion, ou bien en la tirant de la Poëlle, & jetant le jus d'Orange par dessus; en Sallades à l'huile, ou au bœure, elle est très-excellente; elle se confit au Sucre comme les Pastenades que l'on sert en Compostes, ainsi que je vous

ay dit cy-deuant; estant confite au Niquide, on la met aussi au sec dans les Estuves ainsi que les Prunes & Abricots, & se conserve aussi dans les Boettes.

Du Salsifix sauvage.

CHAPITRE VI.

ON le trouve dans quelques Prez au renouveau, & c'est quand il a poussé seulement son herbe auparavant qu'il monte à graine, que l'on le tire de Terre, & que l'on le fait parboüillir dans l'Eau pour le manger à la Sauce d'Allemagne en guise d'Asperges.

De la Rave ou Petit Raifort.

CHAPITRE VII.

CHacun sçait que c'est la Racine la plus prompte à manger, & qui

ne demande aucun autre assaisonnement que le Sel ; si apres l'avoir ratissée, vous la fendez en trois ou quatre, & la jettez dans l'Eau fraîche, elle s'adoucira beaucoup, & sera agreable à servir en en mettant plusieurs confusement dans le Plat, les dressant en pyramide ; si vous la tranchez par roelles avec les assaisonnemens de Sallade, elle s'y laissera manger pour ragoust de dégouté.

De la Rhée ou Rabe.

CHAPITRE VIII.

C'Est une viande si grossiere, que j'ay regret d'y employer le tems, & le papier ; neantmoins, afin que je m'acquitte de ma promesse, & que je n'obmette rien de ce qui a peu venir à ma cognoissance ; je diray que les Villageois Limozins en font les meilleurs plats de leurs Banquets ; quand ils la font bouillir dans le Pot, ils l'ap-

pellent, *Cartella*; quand ils ne la font cuire qu'avec l'Eau & Sel, c'est *do Rondeo*; s'ils la rotissent sous la braize, ils la nomment *lon Bollé*; & lors qu'ils la fricassent dans la Poëlle avec le bœure ou Phuille, c'est *la Rabe fricassée*, qu'ils servent au haut bout par excellence, comme le plus précieux mets de tout leur festin.

Des Raiponces.

CHAPITRE IX.

LEs ayant ratissées seulement, elles seront mises toutes entieres, fueilles & racines dans les Pottages de Carefme, les cuisant avec la purée; on les mange aussi en Sallades au renouveau faite d'autres herbes plus delicates & de meilleur goust.



Des Navets.

CHAPITRE X.

IL y en a de plusieurs especes dont les petits sont estimez les meilleurs; quand ils seront ratissez, si ce sont des gros, on les coupera par billots & non par roelles, tantost par un coing, tantost par un autre, & à mesure il les faudra jetter dans l'Eau bien chaude, pour les laver; & apres les mettre dans le pot avec d'autre Eau toute boiillante & la graisse, le lard, ou bœure en mesme tems, pour les y faire cuire, y adjoustant de la fueille de Porreau qui est son vray assaisonnement, & les saler à discretion, puis les tirer, égoutter, & fricasser au bœure ou au lard; la Moutarde y donne bon goust; on les mange aussi en Potages maigres, & à la chair, particulièrement avec le Mouton, & en divers autres apprests dont nous parlerons au troisieme Livre.

Du Persil.

CHAPITRE XI.

SES Racines ne se mangent qu'en Pottages, particulièrement à ceux de Volailles de Cour, & à la Purée; quelques-uns en mettent avec les herbes pour les Pottages ordinaires, mais il en faut tres-peu, à cause de leur grande force.

Pour les apprester, il les faut ratisser, puis oster la corde de dedans, en frappant du manche du Cousteau pour la faire quitter & sortir; apres on les jette dans l'Eau tiede pour les laver; auparavant que de les mettre cuire dans le Pot avec la viande, on les lie par bottes avec du fil, pour les retirer plus facilement quand elles sont cuittes, sans les depecer, & pour les estendre sur les Pottages que l'on veut parer.

Sa fucille se mange cruë, & se sert

sur plusieurs sortes de viandes, comme particulièrement sur les courboüillons, tant de chair que de poisson, sur toutes fricassées & hachis, & l'on en borde aussi les plats pour l'ornement; estant hachée bien deliée; bref c'est nostre espice Françoisse qui donne goust à infinité d'aprests, & s'employe presque par tout, tant pour son goust que pour sa couleur.

On la frit aussi, comme je diray cy-apres aux Artichaux, la mettant sur la plus part des plats de frittures, dont on les borde.

Des Chernis.

CHAPITRE XII.

Cette Racine est si delicate, qu'elle ne veut presque qu'entrer dans l'Eau chaude pour oster sa peau; puis on la frit l'ayant poudrée de Farine, ou trempée dans la Paste comme la Scorfonnerie, le jus d'Orenge est sa

vraye Sauce; s'y estant cuitte & pelée, vous la voulez manger au bœure, à la Saucetournée, ou d'Allemagne, ou bien à l'huile en Sallades avec du Cerfueil d'Espagne, au tems qu'il commence à pousser sa fueille, c'est un manger delicat & friand.

*Des Taupinambous ou Pommes
de Terre.*

CHAPITRE XIII.

ON les met parboüillir, on les pelle, & on leur fait une Sauce d'Allemagne, comme dessus; ils ont un vray goust de fonds d'Artichaux, mais pourtant un peu plus molasses.

Des Truffes.

CHAPITRE XIV.

IL y a de plusieurs sortes de Truffes, ou bien je diray qu'il y a plusieurs

plantes qui ressemblent aux Truffes, & quel'on appreste de mesme façon.

Les vrayes Truffes ont la peau fort noire & rude, mais la chair en est blanche ; elles ont une tres-bonne odeur, car si vous les enfermez dans des Boettes pour les transporter au loing ; à l'ouverture de la Boette leur parfum est si puissant, qu'il tire les larmes des yeux.

On les prepare de diverses façons ; la plus simple est de les faire cuire dans le Vin & le Sel, puis les servir chaudes dans la Serviette comme les Chastaignes bouillies ; on les cuit aussi au court bouillon fait avec Vin, Vinaigre, Espiceries, Oignon ou Ciboule, peau d'Orenge ou de Citron, & herbes fines, ou de senteur, comme Thim, Marjolaine, Sauge, Rosmarin, Laurier, & autres, selon le goust d'un chacun ; estant cuites on les pelle, on les tranche par roelles, puis on les met dans la Sauce au bœure, à la moelle, ou au lard, (telles que j'ay

dites cy-devant,) y mettant quelque peu du mesme court boüillon où elles auront esté cuittes.

Des Champignons.

CHAPITRE XV.

IL y en a de plusieurs sortes, de bons & de mauvais; c'est pourquoy il faudra bien se garder de se mesprendre, car on tient que ceux qui croissent sur les mines de Fer sont mortifères.

Vn bon Champignon doit estre bien ferme, rouge par dessous, blanc par dessus, & de bonne odeur; ceux qui viennent dans les Iardins, dans les Pastures ou autres Terres trop fumées, sont les meilleurs; quand ils sont passez ou vereux, ils ne valent rien; leur vraye prise est quand ils sont encore en bouton, & non pas tout ouverts.

Pour les apprester, vous les esplucherez

cherez bien & les jetterez dans l'Eau claire où vous les laisserez tremper, puis vous les ferez parboïllir dans un peu d'Eau pour leur ôster leur plus grande force, d'où on les tirera & esgouttera; apres cela on les fera cuire dans un pot ou Poësson avec une sauce faite de Bœure, sel, espiceries, oignon, vinaigre, & quelque morceau d'Orenge ou Citron; Quand ils seront bien cuits, & que toute la sauce en sera desechée, vous les tirerez, les mettrez dans un plat, les esgoutterez bien, & y respandrez un jus de Gigot, & un jus d'Orenge ou Citron.

Si vous n'avez du jus de Gigot, vous laisserez un peu de la sauce, dās laquelle ils auront cuit, mais il la faudra bien dégraisser.

La moëlle de Bœuf est tres-bonne au lieu de Bœure.

La Cresme douce est aussi excellente pour lier & espoissir la Sauce, un peu auparavant que de les servir sur table.

Quelques-uns ne les font point parbouillir, mais les mettent seulement entre deux plats sur le rechaud, où ils fuënt quantité d'Eau, que l'on esgoutte auparavant que de les assaisonner; mais ils me semblent trop forts & eschauffent le Corps.

Quelques autres les mettent renversez dans le Four, ou sur les Charbons, & un morceau de Bœure avec un peu de Sel & de Poivre dessus.

On prend des plus grands Champignons tous cuits, on les renverse, & on les remplit de quelque bonne farce faite de Chair ou de Poisson bien assaisonnée, & cuite; puis on les couche sur le Pain mitonné, pour faire un beau Pottage ou un bon Entremets.

On frit aussi les Champignons estant simplement espluchez, lavez, & poudrez de farine.

Ou on les trempe dans vne Paste à Beignets (telle que je l'enseigneray cy-apres à la fin des œufs,) les faisant

frir à l'ordinaire.

L'ornement de toutes les petites frittures est le Persil frit, que l'on met tant dessus qu'autour des bords du plat; & pour la sauce ou le degoust, le jus d'Orange ou de Citron, ou au moins le Vinaigre, puis vn peu de Sel menu par dessus.

Si vous faites secher des Champignons, Mousserons, Morilles & autres, & que vous les mettiez en poudre bien fine, elle sera excellente dans toutes sortes de Sauces, Fricassées & Pâtisseries pour leur relever le goust au tems que l'on ne voit point de Champignons.

Des Mousserons.

CHAPITRE XVI.

C'Est une petite espeece de Champignons tous blancs qui ne viennent qu'au mois de May, cachez sous la mousse; Il les faut esplucher, laver, &

les mettre cuire dans vn Court-boüillon tout d'un coup, lequel se fait avec Vin, Verjus, Vinaigre, Ciboule, Sel, Espiceries, Orenge, Citron, & quelque peu de fines Herbes ou Laurier; puis on les tire, & on les met dans de la Cresme douce avec un peu de leur Court-boüillon.

Les jours gras la moëlle de Bœuf, & jus de Gigot y feront aussi de bons assaisonnemens; quelques-uns ne les lavent que dans du Vin, & les fricassent dans la Poëlle, au lard doux fondu, les assaisonnant de Sel, Espiceries, & jus d'Orenge.

On en frit aussi des plus grands trempés dans la paste de Beignets, ou sans paste avec la Farine seule, comme j'ay dit les Champignons.



Des Morilles.

CHAPITRE XVII.

C'Est aussi une espeece de FONGI qui croist dans les Pierres environ le mois de May ; elles veulent estre bien lavées , à cause du gravier qui reste toûjours dans les Trous ; puis on les fait parboüillir en grande Eau pour en oster encore le gravier , & apres on les cuit , assaisonne , fricasse, farcit, & employe dans les Potages, Pâtisseries & Entremets , ainsi que les Champignons.

Des Melons.

CHAPITRE XVIII.

DAns nostre Iardinier François en la Section des Melons , j'ay suffisamment écrit quelles conditions sont necessaires pour choisir vn bon

Melon dans sa maturité ; c'est pourquoy je traiteray seulement icy de l'affaisonnement que l'on leur donne ; & diray , qu'ordinairement on se contente du Sel pour les manger cruds, quelques-uns pourtant se servent de Sucre au lieu de Sel.

On les coupe aussi par tranches, & on les trempe dans la paste à Beignets bien claire (faite avec farine de Froment, Oeufs, Formage mol, & autres ingrediens tels que je diray cy-apres en son lieu, où je vous renvoye pour la composition) puis on les frit dans le Bœure frais, ou le Sain-doux ; & en les tirant de la Poëlle , on les poudre de Sel ou de Sucre , selon le goust de ceux deuant qui on les sert ; le jus d'Orenge ou de Citron, de Verjus , ou au moins de Vinaigre est la vraye sauce de toutes sortes de fritures.

On en peut confire au Sucre pour secher aux Estuves ainsi que les autres fruits que l'on garde dans des boëttes.

Des Concombres.

CHAPITRE XIX.

POUR les Sallades, il les faut choisir tendres avant que les graines aient aucune dureté; les peler, & oster beaucoup de blanc, puis les trancher en roëllles bien deliées, & les poudrer de Selen suffisante quantité, y mettre aussi tremper une Ciboulle picquée de trois ou quatre clouds de girofle, & les laisser ainsi tremper dans leur Eau au moins douze heures, les retournant par fois pour les confire mieux, puis les tirer de leur sauce, les esgouter, & y mettre de l'Huile, du Vinaigre, (si vous n'y en avez point mis en trempant) & fort peu de Poivre.

Si vous n'avez le tems de les laisser tremper & infuser suffisamment, & que vous soyez pressé de les servir, il faut les battre dans leur sauce entre deux plats, cela les mortifie autant que

s'ils auoient trempé long tems.

Pour les fricasser, on les peut prendre à toutes aages, pourueu que les graines ne soient trop dures, & on les tranche de l'épaisseur d'un Escu blanc, puis on les poudre de Sel, & on fricasse de l'Oignon tranché par roelles dans le bœure ou graisse, auparavant que de les mettre dans la Poëlle, ou on les assaisonnera d'Es-pices, y donnant la pointe de Vinai-gre.

Aux Pottages à la nouveauté ils sont excellens, tant aux jours gras que maigres, les pelant & coupant par quartiers.

Si on les veut farcir, il faudra les peler legerement, puis les couper par moitiées en travers, oster la moesle de dedans avec un Cousteau estroit comme ceux d'Angleterre, & les remplir avec de la farce faite de roesle de Veau hachée bien menuë, avec de la graisse de Bœuf bien blanche, ou du lard sans faller; & apres y mettre un ou deux

deux œufs de Poulle, selon la quantité, & l'assaisonner avec de l'Espece composée (dont je vous ay enseigné la doze cy-devant au traité de la Pâtisserie) un peu de Persil haché bien menu y fera bon aussi; si vous aimez la Ciboulette, & les herbes fines, vous y en mettrez de celles qui sont les plus à vostre goût; puis vous manierez & meslerez bien le tout ensemble, en emplirez vos Concombres, les ferez cuire dans un pot à part avec du bouillon du pot, & les retournerez doucement pour les faire cuire également.

Au lieu de Veau, le Porc frais, le blanc de Volailles de Court, de Poullets d'Inde, de Perdrix, Faisans, & autres chairs delicates les rendront tant meilleurs que plus excellentes elles seront; Vous observerez en tous hachis d'oster les peaux & nerfs qui ne se peuvent trancher sous les Couteaux.

Les jours maigres, vous prendrez des Chairs de Carpes, Tanches, &

Brochets, qu'affaisônerez ainsi qu'aux jours gras, mettant du bœure au lieu de graisse; il les faudra mettre cuire en plein bœure, les nourrissant du bouillon des jours maigres, avec lequel on nourrit tous les Pottages, lequel se fait avec les Testes, Arrestes & écailles des Poissons, desquels vous aurez osté les chairs pour hacher; j'en parleray plus amplement au dernier Chapitre quand j'enseigneray l'apprest des Poissons d'Eau douce.

Si vous voulez faire de la farce avec des feuilles tendres de Bette-blanche, de l'Arroche, de l'Ozeille, des Espinars, du Pourpier, & un peu de Persil que vous hacherez bien menu, & assaisonnerez d'œufs cassez, espiceries, & herbes fines, ainsi qu'aux jours gras; & si vous voulez y mesler des jaunes d'œufs durs esmiez, avec du bœure frais, maniant bien le tout ensemble, & en emplir vos Concombres, lesquels estans dressez de bonne grace dans un plat, ils ne laisseront pas de

passer pour un bon mets.

Quant à ceux que l'on confit au Sel & Vinaigre pour garder pendant l'Hyver, lesquels on met dans les Sallades, aux Pottages, & que l'on fricasse; j'en ay escrit amplement dans nostre Iardinier François au troisieme traitté, section troisieme; c'est pourquoy je n'en parleray point icy, non plus que de tous les autres fruiçts & herbage qui y sont compris, desquels on doit toujourns faire grande provision.

Des Citroüilles, Potirons, Bonnets de Prestre, Trompettes d'Espagne & autres fruiçts semblables.

CHAPITRE XX.

Toutes ces sortes fruiçts de Terre s'affaisonnent de mesme façon; ils les faut couper par bandes comme des costes de Melons, oster les graines, & la peau, les trancher par morceaux, les faire parboüillir dâs fort peu d'Eau

tant qu'ils soient amollis, les tirer de l'Eau, les mettre bien égouter, & les fricasser avec l'Oignon roussi, les fallant & espiçant comme les Concombres.

Pour le Pottage, estans parboüillis on vuide l'Eau, & on y met de bon laiçt, avec du Sel & peu de Poivre.

Si vous voulez contrefaire des Marrons ou Andoüillettes de Veau, prenez de la Citroüille cuite, & la maniez bien avec bœure frais, jaunes d'œufs durs, œufs frais cassez, un peu de Persil haché ou herbes fines, & des Espices composées; formez-en des Andoüillettes & Marrons, puis les mettez cuire en plein bœure dans la Lichefritte, ou bassin d'argent; que mettez sur le feu de charbon, ou dans le Four, les retournant souvent de tous costez; & quand ils seront cuits, ostez toute la Sauce pour leur faire prendre une couleur rissolée; les empeschant de s'attacher au plat, en les retournant souvent comme j'ay

dit ; si vous voulez mettre dans cette farce quelques Champignons hachez menus , cela relevera bien le goust.

La Citroüille se met aussi dans le Pain , voyez-en son lieu cy-devant.

Des Choux de toutes sortes.

CHAPITRE XXI.

Selon que les Choux sont de différentes espèces , aussi les faut-il apprestre diversement.

LES COUX FLEURS , à l'entrée des premières gelées veulent estre levez avec leur Motte , & replantez dans la Cave ou la Serre , leur ostant quelques-unes des plus grandes fueilles , afin de les presser d'avantage ; Là ils se conservent tout le long de l'Hyver sans se gaster , ce qu'ils feroient indubitablement si l'on les laissoit dans le Jardin exposez aux injures de l'Hyver , ils ne laissent pas aussi d'y grossir , & s'achever de pommer ; on commence-

ra à manger par les plus petits, par les moins blancs, & par ceux qui escartant leurs trochets, semblent vouloir monter à graine ; reservant les plus gros, les plus blancs, & les plus ferrez pour les derniers, comme ceux qui sont de meilleure garde.

Pour les apprester, vous esplucherez leurs pommes en ne leur laisât aucune fucille, si elle n'est bien petite & bien blâche, & leur ostant les plus dures peaux des petites branches, puis vous les mettrez parbouillir dans l'Eau, jusques à ce qu'ils soient amolis ; apres quoy, vous les tirerez, & mettrez égoutter, les poudrant de Sel menu si vous ne les avez salez en cuisant ; estant bien esgouttez, vous y ferez une Sauce tournée, ou d'Allemagne, (ainsi que j'ay dit aux Salsifix) y adjoustant aussi la Cresme si l'on veut ; les jours gras on y mettra de la moelle de Bœuf, & du jus de Gigot de Mouton, les ayant dégraissez auparavant ; on en met sur les Pottages de

Choux farcis, & sur les pots pouris pour les garnir, parer, orner, ou armer, ainsi que l'on voudra dire.

Ils se mangent aussi à l'huile & au Vinaigre en Sallades.

Les Choux-raves s'apprestent comme les Choux fleurs, mais on les tranche par roelles quand ils sont parbouillis.

Les Choux pommez ne se mangent guere qu'en pottages gras ou maigres, les coupant assez menus pour les mettre au pot l'Eau estant bien chaude, & sallée, bœurée ou graissée selon le jour; cela les nourrit dès qu'ils commencent à cuire, & les rend beaucoup meilleurs que si on ne les assaisonnoit que quand ils sont presque cuits.

Pour farcir un Chou pommé, vous luy osterez les plus grandes fueilles, ne luy laissant que ce que vous voudrez qu'il ait de grosseur, & vous le ferez parbouillir, puis le tirerez de l'Eau, & le mettrez égoutter; estant un peu refroidy, vous ouvrirez tou-

tes les fueilles jusques au cœur, & ap-
puirez un peu dessus pour l'escacher;
puis y mettrez deux ou trois tranches
de lard bien deliées, & poudrez d'u-
ne petite pincée de Poivre; & dessus
une motte de farce ou hachis sem-
blable à celuy des Concombres, &
par dessus encore quelques bandes de
lard, sur lesquelles vous picquerez
deux ou trois clouds de girofle; apres
vous refermerez proprement le Chou
fueille à fueille enfermant cette farce,
& arondirez les Choux dās vos mains
en pressant pour en faire sortir l'Eau;
ce qu'estāt fait, vous le lierez de petite
ficelle ou gros fil, faisant deux ou trois
tours en croisant, de crainte qu'ils ne
se depecent, & vous les cuirez à part;
estans cuits, vous les dresserez dans
le plat sur le pain, osterez la ficelle, &
partirez le Chou en deux ou en qua-
tre pour faire voir la farce, & garni-
rez vostre Pottage de pain frit par
tranches ou apprestes; si vous voulez
le parer avec bandes & fleurons de

fueilletage qui est le plus bel accompagnement du Pottage de Choux, ou bien des fritteaux de plusieurs couleurs, cela y conviendra fort bien; d'autant que pour rendre les Choux bons il faut qu'ils soient fort gras, & par consequent tout ce que l'on y adjouste; si vous voulez aussi mettre par dessus des gros morceaux de moëlle de Bœuf, ce sera encore mieux.

Les jours Maigres vous les farcirez de Chairs de Poisson ou d'Herbes, ainsi que j'ay dit les Concombres.

Quand j'ay parlé des Choux à pommes, j'ay entendu non seulement les blancs d'Aubervilliers, mais encore toutes les autres especes qui pomment sans les vouloir distinguer par leurs noms, comme Pancaliers, Musquez & autres.

Les Romains ou Frisez sont tres-bons en Entremets, les faisant cuire avec bon Bouillon, & force Lard, Graisse, ou Moëlle de Bœuf; & au Bœure les jours Maigres.

Les Brocques s'apprestent de mesme que les Choux Romains , & se servent particulièrement dans les Pottages à la Purée.

Les Choux à large Coste, les Blonds, & autres qui se mangent pendant les Gelées , ne sont difficiles à apprester; en Pottages on y peut mettre la Purée ou le Lait.

Des Laituës.

CHAPITRE XXII.

Toutes Laituës petites & grandes , se mangent en Sallades à l'Huile, & au Vinaigre ; quelques-unes comme les Chicons ou Romaines , sont tres-excellentes au Sucre ; elles se mettent aussi toutes dans les Pottages ; celles qui sont Pommées se peuvent farcir comme les Choux ; on en passe par la Poëlle , c'est à dire qu'ayant fait fondre du Lard , Saindoux , ou autre Graisse , on leur don-

ne deux ou trois tours dans la Poëlle, puis on les retire & esgoutte pour les servir sur des Pottages; Les jours Maignes on prendra du Bœure pour faire la friture.

Quand elles montent à graine, & qu'elles commencent à fleurir, particulièrement les Laictuës Royales, on tire de dedans leur montant un Cardon qui est tres-excellent accommodé en Entremets en toutes les sortes de sauces que j'ay dites pour les Salsifix; pour les preparer il leur faut oster la peau, les faire parboüillir, & mittonner dans cette Sauce pour leur en faire prendre le goust, d'autant que d'eux-mesmes ils sont si doux qu'ils semblent estre insipides.

Des Artichaux.

CHAPITRE XXIII.

A La nouveauté, on ne les esfueille point pour les mettre

parboüillir dans l'Eau ; estans cuits, on les tire, & les met-on esgouter le cul en haut ; quand ils sont un peu froids, & que l'on les peut manier, on les ouvre doucement, & on tire le foin de dedans, (c'est à dire que l'on oste les fleurs & graines de dessus le fonds, avec quelque peu des fueilles du milieu,) puis on les met à la Sauce des Salsifix.

Quand ils sont plus durs il faut oster les feuilles, les tirant l'une après l'autre un peu de costé pour en rompre les nerfs d'avec le fonds, puis ayant osté les plus grosses on coupe les moindres par dessus raze à raze du foin, & on coupe aussi par dessous tout le vert qui n'est pas mangeable, puis on les faict parboüillir, mettant quelques fueilles de Vigne ou autres Herbes par dessus pour conserver leur blancheur ; apres qu'ils sont cuits on les tire de l'Eau, on oste le foin, & on les renverse pour les mettre esgoutter, auparavant que de leur faire la Sauce

telle que j'ay dit cy-devant aux Salfix.

Dans ces fonds d'Artichaux, si vous y mettez de la farce de Chair, ou de Poisson assaisonnée & cuitte auparavant; ce sera pour faire un beau Potage d'Artichaux farcis.

Vous couperez aussi des Artichaux par petits quartiers, puis vous osterez le foin de dedans, & toutes les fueilles, n'y en laissant que deux des plus longues auxquelles vous couperez le picqueron, razant aussi tout le vert de dessous, les jettant dans l'Eau fraische à mesure que vous les esplucherez de crainte qu'ils ne noircissent, & les y laissant tremper jusques à ce que l'on les vueille servir, pour estre mangez au Sel & au Poiure.

Estans preparez de la mesme façon, on les tire de dedans l'Eau, & encore tous moiillez, on les poudre de farine autant qu'ils en peuvent prendre, puis on les frit dans le Sain-doux, Lard fondu, ou Bœure selon les jours;

estans frits & cuits de bonne façon, ce que vous reconnoistrez quand ils seront vn peu roux & non trop noirs, vous les tirerez & les laisserez esgouter avant que de les dresser ; pendant quoy on frit du Persil , pour mettre par dessus ou bien autour des plats, les poudrant de Sel menu, & leur donnant la pointe de Vinaigre, ou de jus d'Orenges.

Les Cardes des plantes d'Artichaux que l'on veut ruïner ou esclaircir, seront liées & entourées de grand Fumier quelque tems auparauant les gelées pour les faire blanchir, & l'on en prend à mesure que l'on en a affaire; Pour les accommoder, on les coupe d'environ un empan de longueur, & on leur oste les filets de dessus & de dedans; les jettant à mesure dans l'Eau fraïsche, de crainte qu'elles ne noircissent, puis on les lie par bottes pour les faire parboüillir, mettant des fueilles de Betttes Blanches avec une assiette par dessus pour les enfoncer dans

le Chaudron , car si elles nageoient elles se noirciroient ; & estant cuittes on les tire sur l'esgouttoire , puis on les met à la Sauce ordinaire de tous les Entremets qui est celle des Salsifix , y adjoutant si vous voulez le jus de Gigot & la Moëlle de Bœuf.

On pare les Pottages avec de ces Cardes toutes assaisonnées.

Quelques uns les mettent bouillir dans le Pot à la Viande , mais elles ne sont si delicates que quand elles cuisent dans l'Eau seule , je crois que c'est à cause du Sel qui les racornit , & si elles gastent & noircissent le bouillon ; dans le milieu de la Plante , il s'y trouve des Cardons ou Montans qui ont un petit Artichaud au bout , lesquels sont fort excellens à manger crus à la Poivrade , accommodez comme ceux de Laictuës.

Les Cardons d'Espagne s'apprestent comme ceux de nos Artichauds , mais ils ne sont si blancs ny si delicats.

Des Asperges.

CHAPITRE XXIV.

LEs meilleures se mangent dans la fin du mois d'Avril, quand elles sont en la force de leur Seve; car ceux qui les mangent plus jeunes, lors qu'elles ne sont encores que rouges, c'est plustost par friandise que pour leur bon goust; auparavant que de les mettre cuire il faut ratiffler le Blanc pour en oster une peau dure qui y est, & les jetter dans l'Eau fraische à mesure, puis les lier par bottes & les rogner de mesme longueur pour la propreté; cela faict; on les mettra un peu amortir dans l'Eau boüillante, d'où on les retirera & on les esgouttera bien; les enfermant chaudes dans un linge blanc en plusieurs doubles pour leur faire jetter toute leur Eau; & apres on les poudrera de Sel menu si vous n'y en avez mis en cuisant

fant pour leur en faire mieux prendre le goust, mais il y a perte du Sel; cela estant fait vous les mettrez d'as la sauce ordinaire des Entremets, les y laissant un peu mittonner auparavant que de les dresser dans un plat, mettant les bouts verts en dedans.

On les fricasse aussi, les rompant toutes cruës de la longueur d'un travers de doigt, commençant par le bouton, & rompant toujours tant que l'on les trouvera tendres; ou bien on les coupe par petites billes, pour les desguiser en forme de poids vers au tems qu'ils sont encore trop chers; puis on les fricasse avec de l'Eau, du Lard, de la Graisse, de la Moëlle, ou du Bœure, les fallant & espiçant à discretion; y adjoutant aussi sur la fin de la cuisson, la Cresme douce si l'on veut y faire une sauce espoisse.

Les fueilles de poids verts hachées y donnent un goust qui est fort semblable à celui des poids tendres.

On en met aussi à l'Estuvée entre deux plats avec les assaisonnemens cy-dessus & du bon bouillon du Pot; si l'on veut on y adjoutera des pommes de Laictuës pour les augmenter, & en adoucir la plus grande force.

De toutes ces sortes d'Asperges on en couvre les Pottages & Pots pourris.

Estant entieres & parboüillies, vous en mettez en Sallades à l'Huile & au Vinaigre.

De la Chicorée.

CHAPITRE XXV.

ELle ne se mange guere que blanche, & se met au Pottage avec les autres Herbes; pour la preparer on la fait parboüillir, & apres l'avoir tirée de l'Eau & esgouttée on l'assaisonne comme les autres Entremets, puis de ses Plantes entieres on en couvre les Potages, ou on les sert à part.

Elle est aussi mise à l'Huile & au Vinaigre pour les Sallades cuittes; En Sallades cruës l'Huile & le Vinaigre, ou bien le Sucre.

De la Chicorée Sauvage.

CHAPITRE XXVI.

SA Fueille estant encore tendre, on la coupe assez menuë, & on la met tremper dans l'Eau fraische pour en oster l'amertume, puis estant bien secouïée on la mange en Sallades à l'Huile, ou au Sucre.

Sa racine estant ratissée il la faudra aussi jetter dans l'Eau fraische pour y tremper quelque espace de tems, puis on la faict parboüillir, & on luy donne la mesme Sauce des autres Entremets.

La Chicorée Sauvage à Fleur blanche est beaucoup plus delicate que celle à Fleur bleuë, & ne veut tremper que peu pour perdre toute son amertume.

Du Porreau.

CHAPITRE XXVII.

A Pres les avoir coupez par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir osté le plus vert des fueilles, on les mettra cuire avec la Viande; quelques-uns les font blanchir ou parboüillir auparavant que de les mettre au Pot, pour leur oster la plus grande force; quelques autres les passent par la Poëlle, ainsi que j'ay dit les Laiçtuës pour les roussir un peu & leur donner le goust de la friture, puis les mettent achever de cuire dans le boüillon.

On les mange aussi au Laiçt, ou à la Purée, la fueille verte du Porreau est le vray goust des Navets ainsi que j'ay dit cy-deuant.



Du Cerfueil.

CHAPITRE XXVIII.

POUR manger de bon Cerfueil, il faut en semer tous les mois, afin qu'il soit plus delicat, il se met dans toutes sortes de Sallades d'herbes cruës, tant à l'Huile qu'au Sucre.

Du Cerfueil d'Espagne, Persil de Macedoine, Sceleri ou Apis.

CHAPITRE XXIX.

CES Herbes ne sont mangées qu'au renouveau dans leur grande tendresse, dont la premiere est parfaitement bonne à hacher dans les Sallades; les autres veulent estre estouffées sous le fumier, ce que l'on peut faire aussi à la premiere, & sont mangées cruës à l'huile, ou au Sucre; le Sceleri à un montant que l'on mange

à la poivrade comme le Cardon ; mais il faut lier la plante comme on fait la Chicorée pour le faire blanchir.

Des menües herbes de toutes sortes pour les Sallades.

CHAPITRE XXX.

L'Estragon, la Percepiere, les Cressons, la Trippe-madame, la Corne de Cerf, l'herbe à l'Euesque, ou doucettes, la Pimpinelle, & milles autres, tant fleurs qu'herbes servent à composer les petites Sallades à l'huile ou au Sucre, qui tant plus agreables elles sont que plus de diversitez il y a : la Pimpinelle sert aussi à mettre dans le Verre pour tremper le Vin, & luy donner son goust & odeur.

Le Bourgeon de Sureau mis dans la Sallade lâche le ventre.



De l'Ozeille.

CHAPITRE XXXI.

Toutes sortes d'Ozeilles sont bonnes pour les Pottages, on les met aussi dans les farces de toutes sortes pour leur donner l'acidité, & leur relever le goust; on en fait aussi de la Sauce verte, & se cuit entre deux plats, ainsi que j'enseigneray cy-apres, quand je parleray des œufs, elle se met particulièrement dans tous les Potages de santé.

Du Pourpier.

CHAPITRE XXXII.

ON en doit semer tous les mois pour en avoir toujours de tendre à mettre dans les Sallades, il entre aussi dans les farces & dans les Potages, mais en petite quantité, à cause

de sa trop grande acidité qui ne paroist
pastant quand il est mangé seul qu'en
compositiō; on le confit aussi au Sel &
Vinaigre pour les Sallades d'Hyver,
& pour la purée.

Des Espinards.

CHAPITRE XXXII.

LEs plus delicats se cueillent avant
l'Hyver, & sont excellens dans
la patisserie ainsi que j'ay dit; on en
couppe continuellement pendant tout
l'Hyver pour en manger hachez à l'or-
dinaire; & pour les preparer, il faut les
bien éplucher, laver, parboüillir, es-
goutter, épreindre, & hacher si l'on
veut; puis les empotter, y adjoustant
une sixième partie d'Ozeille pour leur
relever le goust, au deffaut de laquelle
vous y mettrez du Verjus, & force
bon bœure, les salant & espiçant se-
lon vostre goust; si vous y aymez les
Raisins secs, de Damas, Muscats,
communs,

communs, ou de Corinthe, ils y sont tresbons, & soyez soigneux de les mettre cuire sur un petit feu, & les retourner souvent de crainte qu'ils ne brulent; si vous voulez mesnager le bœure à cause qu'ils en consomment beaucoup, mettez-y de la premiere purée des Pois blancs, elle y est fort bonne; le Pain frit se sert picqué dans les Espinards, & on poudre le bord des plats de Pain rapé.

De la Bette-Cardé.

CHAPITRE XXXIV.

ELle est bonne dans les Pottages gras & maigres, mais il faut qu'il y en ait fort peu, & qu'elle soit jeune & bien tendre; Sa fueille entre dans toutes les sortes de farces d'Herbes, & en quantité, faisant le principal corps, ses Cardes se preparent, cuisent, & assaisonnent, ainsi que celles d'Artichaux; Vous noterez que quand

vous cueillirez des Cardes, qu'il ne les faut pas couper, car vous ruineriez la plante; mais bien les arracher, en les tirant un peu de costé, pour en rompre les nerfs avec plus de facilité.

Des Pois de toutes especes.

CHAPITRE XXXV.

PLus ils sont jeunes & plus excellens font-ils, les premiers qui se mangent dans le Printems sont avec la Cousse; pour les apprester, il les faut mettre en Estuvée dans un pot, avec peu d'Eau, le bœure, graisse ou lard, le Sel & peu d'Espices selon le goust d'un chacun; ceux qui suivent sont les escossez, & se mettent à l'Estuvée comme les precedens; on les fricasse aussi faisant roussir le bœure, lard, ou graisse, puis on les jette dedans avec un peu d'Eau pour les faire cuire, & on les assaisonne de Sel & Espices, avec quelque peu de Persil & Cibou-

lottes hachez ensemble bien menu; si vous y voulez mettre deux brins de Thim & Marjolaine, pour leur en faire prendre le goust seulement, faudra les lier de fil pour les en retirer entieres avant que vous les dressiez dans le plat; Pour espoissir la Sauce, la Cresme douce y fait merveille, mais il ne la faut mettre que sur la fin de la cuisson.

Quand ils sont plus gros, on les met en estuvée dans un pot avec le bœure ou lard, Sel & espices, quelques-uns y mettent des Laictuës pommées pour l'augmentation; si l'on veut on les fricasse aussi.

Les Anglois les font cuire avec l'Eau & le Sel, puis les tirent dans un plat ou terrine qu'ils couvrent d'un autre, & les égouttent promptement; apres ils y mettent du Bœure frais sans fondre, avec fort peu d'espices, retournant, mouvant & secoüant les plats pour les embœurer par tout; cela fait, ils les servent dans le mesme

plat sans les chauffer davantage.

Pour discerner les bons Pois tendres d'avec les durs, il ne faut pas qu'ils soient ronds, mais longs & pointus vers leur petite queue; que les deux moitiées ne se separent point en les escachant entre les doigts, & qu'ils soient pleins de jus; il n'importe pas pour la grosseur, car tels sont petits, qui ne laissent pas pourtant d'estre durs & mal conditionnez, comme sont les Pois gris & Chiches.

Des Pois sans Parchemin, il y en a de plusieurs sortes, dont les meilleurs & les plus tendres sont ceux de Hollande, qui ont les cosses larges, longues, & crochuës; apres leur avoir osté les filets de la Cousse, vous les ferez un peu éverdumer ou blanchir avant que de les mettre en Estuvée pour en oster la plus grande force; puis les ferez cuire à la mesme Sauce des Pois nouveaux.

Les Chiches sans parchemin sont excellens aussi, mais ils ont le goust

trop fort ou relevé.

Quand les Pois vers se trouveront durs, il les faudra cuire & les passer ainsi que les jaunes, pour en oster les escaloppes, puis les assaisonner & fri-casser ainsi que les autres entiers.

Les Pois secs, Jaunes & Verts, ne sont pas tous bons à faire Purée, car ceux qui ont esté élevez en Terre forte, ne cuisent pas ordinairement bien, ou au moins ils sont difficiles à l'Eau dans laquelle on les met cuire; car aucuns veulent celle de Riviere, autres de Puits, Fontaine, Cisterne, ou Mare; c'est pourquoy, vous en ferez l'essay auparavant que d'en acheter vostre provision, pour plus grande seureté; & en cas que vous en ayez qui ne cuisent point, ils ne laisseront pas d'estre bons à semer dans les Sablons, & en pourront rapporter de tres excellens; les plus beaux & plus gros qui se vendent ordinairement à Paris viennent des environs de Gallardon: Quand vous les aurez éplu-

chez, vous les laverez dans l'Eau tie-
de, puis les mettrez dans d'autre Eau
plus chaude pour les faire revenir ou
r'enfler, auparavant que de les enpo-
ter & faire cuire; quand ils commen-
ceront à crever, pour quitter leurs
écalopes, vous en tirerez la premiere
Purée, qui est la plus excellente; puis
vous les remplirez d'Eau bouillante
pour en tirer la seconde Purée, & les
faire écaloper; apres quoy vous en
passerez une partie pour faire le Potta-
ge du commun quand ils seront suf-
fisamment cuits; si vous en voulez
fricasser de bons, il n'en faut tirer au-
cune purée, mesme les passer pour fri-
casser, afin d'oster les écalopes, &
qu'ils soient plus delicats.

Quand vous en fricasserez, il fau-
dra faire roussir de l'Oignon haché,
ou de la Ciboulle, dans de la graisse de
Bœuf, du Lard, Saindoux, ou Bœu-
re, puis verser vos Pois dans la poëlle,
les assaisonner de Sel, (si vous n'en
avez mis en cuisant,) les espicier & y

mettre deux brins de Thim, Marjolaine, ou autres herbes fines, & sur la fin de la cuisson un peu de Vinaigre pour y donner la pointe.

Quelques-uns au lieu de les fricasser, les mangent à la Saugrenée, les mettant dans un plat sur un Rechaud de Feu, avec du Bœure, du Lard, ou de la moesle de Bœuf, & les assaisonnent comme les fricassées.

Pour faire une bonne purée, il faut prendre de la première, & y mettre cuire de l'Oseille & autres herbes à pottages, des Racines de Persil, des raïponces, des Capres, & du Pourpier ou Concombre salé.

Et pour apprester des Pois à l'Eschi gnée de Porc, ou autre chair fallée, il faut les cuire sans en tirer aucune Purée; & apres qu'ils seront écalopez, au lieu de les remplir d'Eau chaude à l'ordinaire, il faut prendre du gras du Pot, où cuit vostre Salé, & ne les faire achever de cuire qu'en mïtonant sur un petit feu qui chauffe par dessous,

en remuant & retournant souvent de crainte qu'ils ne s'attachent au Pot & ne brûlent ; vous mettrez aussi quelques herbes fines dans le pot au Salé pour en donner le goust aux Pois ; & quand vous dresserez le Salé dans le Plat, vous prendrez du plus clair de vos Pois pour mettre par dessus ; si vous voulez les parer avec le Pain frit, il y conviendra bien.

Des Lentilles.

CHAPITRE XXXVI.

E Lles sont fort faciles à cuire, & se peuvent manger frites & à la Saugrenée, ainsi que les Pois, on en met aussi dans le Pottage à la chair, dans celuy au bœure ou à l'huile.



Des Fèves.

CHAPITRE XXXVII.

A La plus grande nouveauté des Fèves on les appreste sans les fraiser, (c'est à dire sans leur oster la robe ou l'écalope) & on les fricasse comme les Pois tendres, avec le bœure roussi, le Sel, l'espace, & un peu d'Eau pour les faire cuire; la Sarriette verte est une herbe fine qui convient merveillement bien aux Fèves, & sans laquelle elle ne peut estre bien assaisonnée; les tranches de Lard, & la Cresme douce, les rendent encore bien plus friandes.

Quand elles sont plus grosses, on les fraise, & on y met des Laictuës comme aux Pois, & du Pourpier aussi, sans obmettre la Sarriette.

Encores plus grosses prestes à jaunir, on les fraise, & on les fait cuire en estuvée avec l'Eau, le Bœure, Espace &

Sarriette ; puis on les passe par la Passoire , & on les fricasse dans le Bœure rous ; les jours gras on coupe du Lard par petites billes , & on le cuit dans la Poëlle avec un peu d'Eau , auparavant que d'y mettre la Paste de Féves ; Pour le commun du logis , on ne les fraise point , les mettant simplement en estuvée comme dessus.

Quand elles sont seches on les fait cuire , & on y met de la poudre de fueille de Sarriette que l'on aura cueillie & sechée en saison lors qu'elle est en fleur.

Dans le dernier traitté du Jardinier François en la 2. Section , j'ay enseigné à secher , conserver & apprester des Féves vertes , je vous y renvoye.

Les Italiens mangent les Feves toutes cruës à la nouveauté quand les gouffes sont encores tendres , ainsi que nous faisons les Raves , qui est avec le Sel tout seul.

Des Fèves Rottes.

CHAPITRE XXXVIII.

ELles se mangent en haricots à la nouveauté, c'est à dire avec la Cosse; si elles ont des filets aux jointures des deux parchemins, on les tire; par apres on les fait parboüillir, & on les fricasse & assaisonne de tout comme les Pois sans cosse, & aussi la Cresme pour espoissir la Sauce.

Quand elles sont seches on les fait cuire avec fort peu d'Eau, puis on fait roussir del'Oignon, & on les fricasse & assaisonne aussi comme les Pois, leur donnant la pointe de Vinaigre; En Pottages maigres, elles peuvent aussi estre servies sur les bonnes Tables.



De Ris.

CHAPITRE XXXIX.

LE Ris estant épluché , il le faut laver dans l'Eau tiede , le mettre tremper , revenir sur les Cendres chaudes , avec peu d'Eau , afin qu'il renfle plus promptement , le retournant souvent avec la cueillere ; quand il est crevé & bien revenu il le faut cuire ; si c'est pour le Pottage à la viande il y faut mettre du plus gras boüillon , & toûjours peu à peu , afin qu'il cuise plustost ; aux Villages ils y mettent du Saffran pour luy donner la couleur & le goust qu'ils y ont accoustumé de toute ancienneté quoy que mauvais ; & si c'est pour les jours maigres au lieu de boüillon gras , vous y mettrez du Laiët , le mettant peu à peu , de tems en tems , iusques à ce qu'il soit cuit ; & quand vous le servirez , vous le poudrez de Sucre.

Il se fait des pots de Terre doubles qui preservent le Ris de se brusler & attacher au pot, à cause de l'Eau qui est entre les deux pots; c'est une tres-grande commodité, & qui releve beaucoup du soin de retourner si souvent qu'il est necessaire, quand le pot est simple, parce que le Ris est extrêmement sujet à s'attacher au pot & à brusler.

De l'Orge mondé.

CHAPITRE XL.

IL se prepare ainsi que le ris, tant pour les jours gras que les maigres; & on en tire un lait ou bouillon que les Medecins ordonnent à ceux qui en ont de besoin.



Des Pommes.

CHAPITRE XLI.

LEs Pommes se cuisent entières devant le feu ayant cerné la Teste & le Trognon, en leur mettant dans le trou de chacune un morceau de bœure frais que vous roulerez dans le Sucre en poudre ; si l'on ne leur oste la teste, il faut les picquer en plusieurs endroits avec la pointe du cousteau, à cause des vents qui feroient crever la peau & perdroient la meilleure partie de sa moesle ; On en coupe par moitiées, & l'on cerne un peu de la peau tout au tour, puis on les met rostir sur les charbons ; & pour les servir on oste toute la peau qui quitte la Pomme comme un petit bonnet, puis on les Sucre.

L'on en met cuire sous la cloche leur ostant la teste & le trognon, en remplissant le trou de Sucre en pou-

dre, & fort peu de Canelle; l'on leur coupe la peau en croix jusques près de la queue, afin que quand on les sert on puisse ouvrir facilement cette peau jusques au bas de la Pomme sans la destacher.

On en fait bouillir dans un pot de Terre, avec le Bœure, le Sel, & la Canelle, les y mettant cuire, ou entieres, ou pelées, ou par tranches.

On en fricasse aussi au Bœure, les tranchant par roelles assez espousses, & ostant le trognon, puis en les servant on les poudre de Sel ou de Sucre.

Par tranches, on les plonge dans de la Pâte à Beignets bien claire, composée ainsi que je vous enseigneray dans l'article des œufs cy-apres, puis on les frit dans le Bœure ou Saindoux, & on les Sucre en les tirant de la Poêle, si vous voulez les arrouser de quelques gouttes de bonne Eau de rose, ou autre Eau de Senteur, vous les rendrez fort agreables; les Pommes de Bretagne ou de Chastaigner sont

les meilleures pour faire des Beignets.

L'on en cuit aussi au Four dans des terrines, & on en fait des Pastez & Tartinages.

Pour les Compostes de toutes sortes d'inventions, nostre Iardinier François vous les enseignera en la cinquième Section de son troisième traité, comme aussi celles de toutes les autres sortes de fruiçts.

Des Piores.

CHAPITRE XLII.

ELles se cuisent ordinairement sous les Cendres chaudes, leur ayant osté les queuës, qui en bruslant enfumeroient les Piores; quand vous jugerez qu'elles seront cuittes vous les déterrerez, & les ferez un peu rostir sur les charbons, tant pour en lever la peau avec plus de facilité que pour leur dōner la couleur & le goust; vous les poudrerez de Sucre en les servant. On

On en fait aussi rostir sur les charbons, & l'on en cuit des Chaudronnées entieres avec le Cidre ou le Vin, y mettant un peu de Canelle & de Girofle, puis le Sucre si l'on veut.

Les meilleures à cuire & à rostir (que l'on appelle Poires de Cuisine,) sont celles de petit Certeau, & de franc Real, autrement dites de Femelle, ou de nostre Dame; le Dagobert, Chef de Galon, Licquet, & Ratot suivent apres.

Vous notterez que toutes Poires qui sont à cousteau (c'est à dire qui se mangent cruës,) sont tres-excellentes cuittes; & surpassent mesme celles de Cuisine.

*Des Pesches & Pavies de toutes
sortes.*

CHAPITRE XLIII.

ON les cuit sous la Cendre, & les fait griller sur les charbons,

puis on les dépouille, & on les Sucre,

Des Noix.

CHAPITRE XLIV.

QVand elles sont encore jeunes, & que le Cerneau est formé dedans, vous les ferez cerner avec un cousteau de Laton de crainte que le Fer ne les noircisse, & les jetterez à mesure dans l'Eau fraische, les y laissant jusques à ce que l'on les veule manger; en les tirant de l'Eau, vous les poudrez de Sel menu, & les retournerez plusieurs fois; les plus delicats les veulent tous éplucher, & y font mettre le Sucre en poudre, avec quelques gouttes d'Eau rose.

Quand elles sont plus meures & qu'elles commencent à quitter d'ellesmeisme leur escaille verte, on les cassera, épluchera & assaisonnera comme les Cerneaux.

Pour les Noix seiches, si l'on veut

on les pelera avec l'Eau chaude, pour les manger au Sel ou au Sucre, ainsi que les Noix vertes.

Des Noix seches se tire l'huile, de laquelle en quelques Contrées on se sert dans les Pottages & dans les Sallades.

Outre cette huile & celle d'Olives qui est la plus excellente pour les Sallades, & frittures; il s'en fait de tres-bonnes avec des Fainës, qui sont des petites Chastaignes, lesquelles font les graines & fruiçts des Hestres ou Fousteaux; j'en parle comme sçavant, car j'en ay plusieurs fois mangé.

Des Amandes.

CHAPITRE XLV.

LEs vertes seront cassées & pelées, pour les servir avec le Sucre & l'Eau rose; Quand aux seiches, il les faut eschauder, & à mesure que l'on les pele les jetter dans l'Eau fraische, puis on les sert assaisonnées comme

les precedentes ; on les fricasse aussi dans l'huile d'Olives, ou dans le Sirop de Sucre, d'où on les tire, & on les dresse sur l'assiette, elles s'y entretiennent en rocher ou motte.

L'huile d'Amandes douces tirée sans feu est tres-excellente en Sallades, & à beaucoup d'autres necessitez de la vie.

Les Amandes Groslieres, tant vertes que seches, se servent sur les meilleures Tables, sans estre épluchées, mais ainsi que l'on les cueille à l'Arbre.

Des Marons & Chastaignes.

CHAPITRE XLVI.

ON les fait botillir dās l'Eau & le Sel, puis on les sert chaudes dās une serviette pliée ; on les rostit sur la flambe dās une Poëlle percée à grands trous, les ayant fenduës par le germe à cause qu'ils creveroient ou pette-

roient à la chaleur ; pour les cuire sous la cendre chaude, il suffit de les enfiler avec du gros fil ainsi que des grains de Chappelet, car si on les fendoit, ils se falliroient dans la cendre ; quand vous jugerez qu'ils seront cuits, vous les déterrerez, & les mettrez sur le brasier ardent pour achever de cuire ceux qui ne le seront pas assez, & pour leur donner couleur de rosty, afin qu'ils s'écalopent plus facilement ; par apres vous les mettrez sur l'assiette, & appuyerez dessus avec une autre assiette, pour les applatir & entr'ouvrir, puis vous les arrouferez de jus d'Orenge (qui est leur vraye Sauce) & les poudrez de Sucre ; au deffaut de jus d'Orenge, celui de Citron, l'hypocras, ou autre Vin precieux, l'Eau de fleurs, d'Orenge, ou de roses, l'essence de Canelle, de Girofle, Fenoüil & Anis, le Musc & l'Ambre sont tous ingrediens ravissans pour ameliorer les Marons, & beaucoup d'autres bons fruiets cuits & cruds.

Des Neffles & autres fruiëts mols.

CHAPITRE XLVII.

Estant molles on les mange cruës, ou cuittes, les ayant mises devant le feu comme les Pommes; ou fricassées dans le Vin & le Sucre, puis poudrées de force Sucre; on leur oste les cinq aisles & le bouton de la queuë auparavant que de les mettre dans la Poëlle.

Si les Neffles tardent trop à mollir, il les faut rouler assez rudement, ou les bluster dans quelque nappe, puis les remettre en Mijol, cela les hastera de beaucoup.

Les Cormes, Alizes, Aserolles, Piores de gros Mesnil, & autres fruits qui ne se mangent que mols, s'assaisonnent comme les Neffles.

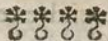


DES OEUVES.

CHAPITRE XLVIII.

Q Voy qu'il eut esté convenable de mettre cét article cy en son lieu, qui est au commencement du troisieme Livre, comme estant l'origine des Volailles; neantmoins à l'occasion que ce second n'eut pas esté si ample que les deux autres qui l'enferment, d'autant que j'ay plustost manqué de matiere que de bonne volonté; j'ay creu qu'il n'estoit point hors de propos de le placer icy en suite des Racines & fruiçts; & y joindre aussi le laict, à la consideration des pauvres Capucins à qui ce Livre est offert, quoy qu'il y ait plusieurs excez de delicatelle & mignardises, dont ils n'ont ny le moyen, ny la volonté de se servir; ils y pourront prendre ce qui leur sera propre, & laisseront le surplus pour les riches voluptueux.

Nous dirons en premier lieu, que pour conſerver long tems l'œuf dans ſa bonté, & qu'il paroiſſe frais avec le laiët dedans (encore qu'il y ait des-ja pluſieurs jours qu'il ſoit pondu;) il faudra au pluſtoſt qu'il ſera ſorty de la Poulle, le mettre dans l'Eau fraiſche, & qu'il y trempe par deſſus, ne l'en retirant qu'alors que l'on le voudra manger; c'eſt une experience tres-facile à faire, & qui eſt bien approuvée; la raiſon eſt, qu'eſtant dans l'Eau ce plus ſubtil laiët ne peut évaporer; & l'œuf ſe conſerve touſjours ſi plein, que par la petiteſſe du cercle que l'on voit au gros bout en le mirant au Soleil ou à la Chandelle, l'on le croit touſjours frais quoy qu'il ſoit vieil pondu; ſi vous le gardez long-tems il ſera bon de changer par fois d'Eau de crainte qu'elle ne s'empuantiffe.



Oeufs à la Cocque.

CHAPITRE XLIX.

CHacun a sa maniere pour cuire l'œuf à la cocque ; l'un le met dans le Poellon sur le feu avec de l'Eau froide, & aussi-tost qu'elle a jetté son premier bouillon il le retire ; l'autre veut que l'Eau bouille avant que d'y mettre l'œuf, puis il compte iusques au nombre de deux cent prononcez distinctement, & apres il tire l'œuf hors de l'Eau ; ces deux manieres ne sont si certaines que celles-cy qui est beaucoup meilleure, à cause qu'elle cuit l'œuf également jusques au milieu, au lieu que les autres deux premieres ne font que saisir le blanc de l'œuf, & le moyeu n'est pas souvent échauffé ; je diray donc, que la plus certaine façon de le bien cuire, & la plus aisée à pratiquer, est de mettre sur le feu deux pintes d'Eau dans un

Poëlon, & quand elle commencera à vouloir jeter son premier boüillon y mettre les œufs, en mesme tems oster le Poëlon de dessus le feu, & le poser à Terre proche des Chenets; quand l'Eau sera assez refroidie pour pouvoir tirer les œufs de dedans avec la main sans vous incommoder, ils seront en leur parfaite cuisson.

On en cuit aussi sur les cendres chaudes, mais il faut un peu casser le gros bout de crainte que l'œuf ne pette & se perde; ou bien quand il commencera à s'eschauffer, mettre une goutte ou deux d'Eau sur le bout.

Faute de Feu, on les pourroit faire cuire dans de la chaux vive, en les enterrant dans du bloc cuit, & jettant de l'Eau par dessus en quantité suffisante pour l'échauffer, mais on ne pourroit juger du peu ou du trop cuit.

Pour faire durcir des œufs, il n'y a qu'à les faire cuire long-tems à petit Feu, & les laisser reposer dans leur Eau; puis pour oster la cocquille, les

mettre dans l'Eau fraische, les casser de tous costez, & les éciller promptement.

Si vous voulez teindre des œufs, ainsi que l'on fait à Pasques, il faut les laver dans de la Lexive assez chaude que vous ferez exprés, mettant bouillir de la cendre dans de l'Eau, avec un peu de gravelée; puis ayant bien essuyé les œufs, il les faudra mettre dans un pot ou chaudron plein d'Eau jusques à la hauteur des œufs, avec du bois de brezil haché, & de la Couperose verte pour en tirer la teinture, puis les faire bouillir assez long-tems, les remuant par fois bien doucement crainte de les casser, & pour les teindre également par tout; ayant pris assez de couleur, oster le chaudron de dessus le feu, & les laisser entierement refroidir dans la teinture avant que de les retirer.

Vous en ferez de jaunes avec du Saffran & de la graine d'Avignon, de bleus avec de l'Inde, de bruns avec

de l'escorce d'Aulne, ou de la Suye, ou des cocquilles de noix vertes, & ainsi des autres couleurs.

On coupe des œufs durs par quartiers que l'on met sur les Sallades de menuës herbes.

A la Sauce verte, laquelle se fait avec le Bled vert, l'Ozeille & le Persil pilez ensemble, puis on y adjouste la rapure de crouste de Pain passée bien deliée par un Tamis avec quelque peu de Zinzembre.

A l'Ozeille cuitte sans Eau entre deux plats avec du Bœure seulement, & assaisonnée de Sel & d'Espices selon le goust d'un chacun; si l'on est bien pressé de l'apprester, on la pourra fricasser dans la Poêle.

A la farce faite d'Ozeille, Poirée, jeunes Espinars, Pourpier, & autres bonnes herbes que vous hacherez menu avec peu de Ciboulette & Persil, laquelle vous mettrez cuire dans un plat sur le rehaut avec bœure, Sel & Epicerie, ou bien la passerez par la

Poesle avec les assaisonnemēs susdits; estant cuitte, vous y meslerez des jaunes d'œufs durs bien esmiez; & pour la liaison, vous y casserez un œuf frais entier, ou plusieurs, selon la quantité; puis pour la servir, vous rangerez vos moities ou quartiers d'œufs proprement dessus y mettant si vous voulez les blancs, desquels vous aurez esmié les jaunes.

Dans du Bœure roux, & Oignon frit, on fricassera des œufs durs tranchez par roelles, puis on y donnera la pointe de Vinaigre, les ayant assaisonnez de Sel & Espiceries à discretion; si l'on y veut adjouster la moustarde, ce sera un grand ragoust.

Oeufs pochez, ou au Miroir.

CHAPITRE L.

FAites fondre du Bœure dans un plat, puis cassez des œufs, & les versez dedans sans crever les moyeux,

mettez sur chaque moyeu trois grains de Sel, & rapez dessus de la muscade, y adjoustant un petit filet de Verjus, & les cuisez; si vous voulez les retourner pour les cuire par dessus, vous le pourrez faire quand ils commenceront à se lier; si vous voulez aussi, vous les broüillerez pour tout mesler ensemble.

Si vous cassez des œufs dans du jus de Gigot, & que vous les laissiez entiers, ou que vous les broüillez en cuisant, y mettant un peu de muscade, c'est ce que l'on appelle des œufs à la huguenotte.

Dans toutes sortes de bonnes Sauces, comme d'Asperges, Champignons, & autres, on y cassera des œufs, qui ne peuvent estre que très-bons.

On poche aussi des œufs dans l'Eau bouillante, puis on les retire avec l'escumoire, & l'on y fait une Sauce comme celle des œufs au miroir, ou à l'Oignon frit, & à la moustarde dé-

layée avec Vinaigre : Les Medecins tiennent que cette maniere de cuire les œufs est la plus saine de toutes, mais il n'y faut point de Sauce.

On les poche aussi au bœure noir dans la Poesle, y faisant la mesme Sauce qu'aux œufs durs tranchez par roelles.

Les Goinfres prennent la Poesle du feu, la font chauffer, & la bœurent un peu, puis pochent dessus des œufs n'en cassant qu'un à la fois, & y font une pareille Sauce que la precedente, à l'Oignon & à la moustarde, la nommant la Sance au Diable, mais le propre mot est barbe à Robert.

Omelette.

CHAPITRE LI.

IL faut avoir une Poesle qui ne serve qu'aux Omelettes, & ne la point escurer, mais seulement la bien essuyer d'un linge blanc avant & apres que

l'on y fera des Omelettes; dans cette Poêle faites y fondre un bon morceau de bœure frais, & le chauffez tant qu'il ne petille plus, ou ne face plus de bruit, qui est le vray tems quand il commence à roussir; puis verser les œufs dedans (lesquels auront esté battus un long espace de tems auparavant, & Salez à discretion) donner le feu bien vif, afin que l'Omelette prenne une belle couleur sans estre par trop cuitte, mais qu'en la tirant du feu elle soit un peu baveuse; puis la couler dans un plat sur une assiette, ou bien la retourner, ou roussir selon l'appetit d'un chacun; ceux qui y aiment le Vinaigre, & y en répendent un petit filet.

Le bœure salé, ne fait jamais les Omelettes si belles que le frais, & est sujet à les faire attacher à la Poêle.

Dans des œufs battus, vous y pourrez mettre du Persil, de la Ciboulette, du Thim, de la Marjolaine, des fleurs de Sureau, & autres herbes fines selon vostre goust.

Si vous voulez y mettre du Fromage fin en petites billes ou tranches, il faut que les œufs soient versez dans la Poêle, & commencent à se lier, auparavant que de jeter dessus le Fromage, car il s'attacheroit à la Poêle.

Pour la faire excellente & bien delicate, il faut oster la moitié des blancs des œufs, & y adjouster une cucillerée de Cresme douce, puis les bien battre & Saller à discretion, faire l'Omelette à l'ordinaire, la cuisant un peu plus seche, pour la dresser retournée, & la poudrer de Sucre.

L'Omelette à la Celestine se fait dās une petite Poêle de la largeur que vous voudrez que soit vostre Omelette, laquelle vous ferez bien chauffer, puis la tirerez de dessus le feu, & verserez dedans uu peu de bonne huile d'Olivés; & apres en avoir arrousé la poêle de tous costez, reverserez l'huile qui restera, en cas qu'il y en ait de trop; puis vous coulerez dedans vos œufs battus, où il y aura de petits lop-

pins de bon bœure frais, autant qu'il en faudroit pour fricasser à l'ordinaire pareille quantité d'œufs que ceux que vous mettrez pour la Celestine; & vous remuërez & tournerez avec un baston comme vous feriez de la boüillie, jusques à ce qu'elle commence à lier ou prendre; ce que voyant, vous la laisserez achever de cuire; & quand vous jugerez que l'Omelette sera assez sèche, vous la dresserez retournée; il faut qu'elle soit espoisse de deux doigts ou environ, car elle se coupe en parts de Gasteau.

Pour l'Omelette au Lard, il le faudra couper par petites billes, & le cuire dans le Bœure avec un peu d'Eau; & quand l'Eau sera toute desechée, & que le Lard commencera à roustir, vous verserez les œufs battus, & l'Omelette estant cuitte, vous la dresserez un peu baveuse sans la retourner.

Au Iambon de Mayence, le bœure estant prest, & les œufs versez dans la Poëlle, lors qu'il commenceront à se

lier, il faudra y jetter des petits morceaux de Iambon, & l'ayant dressée y respendre un jus d'Orenge ou de Citron; & au deffaut, du Vinaigre simple ou rosat, ou à l'ail, ou autre.

Aux Champignons cuits & bien assaisonnez, vous vous gouvernerez comme au Iambon.

Vn Flan.

CHAPITRE LII.

VOUS casserez des œufs dans un plat, puis les deslayerez avec du lait, versant petit à petit, & mettrez dedans de petits morceaux de bœure frais, avec un peu de Sel & du Sucre en poudre; en apres vous ferez fondre du bœure dans un autre plat qui sera sur le feu, & y verserez cette destrempe, la tournant avec la cueillere, tant qu'elle commence à se prendre & lier; lors vous cesserez de tourner, & la laisserez achever de cuire; & sur la fin

vous donnerez couleur au Flan avec la Paesle du feu, qu'aurez fait rougir; l'approchant le plus près que vous pourrez, sans pourtant y toucher; & en le servant, vous le poudrez de Sucre.

Pour le rendre plus excellent, ostez quelques blancs des œufs, & y mettez de la Cresme douce, & du Sucre musqué avec fort peu de bonne Cannelle en poudre.

Pour le faire moindre, destrempez y un peu de Farine de Froment, ou de la mie de Pain blanc en battant les œufs.

Oeufs Mignons, ou à la Portugaise

CHAPITRE LIII.

IL faut deslayer des jaunes d'œufs avec de bonne Eau rose, puis les passer à travers l'Estamine pour en oster les germes, & y mettre force Sucre en poudre, & de l'escorce de

Citron confite, bien battuë dans le mortier, mesler bien le tout ensemble, puis faire fondre du Sucre & l'escumer; Quand il commencera à se cuire, versez cette destrempe dedans, & la cuisez en telle consistance qu'elle se puisse estendre sur le biscuit avec le cousteau sans couler, n'estant trop liquide, ny aussi trop dure; les biscuits de Savoye & de Piedmond y sont tres-propres, à cause qu'ils sont plus fins que les Ordinaires; vous les enjoliverez avec Dragées de Cavelas de Milan, grosse ou petite, de la nompareille de Verdun de toutes couleurs, & les picquerez de Pistaches cruës, & de tranches d'escorce de Citron.

Faute de biscuit, on les dresse sur une mie de Pain en rocher.

Si vous leur voulez donner la couleur verte, il faut piler des fueilles de Poirée bien verte, & en tirer le jus pour mesler avec l'Eau rose en délayant les œufs, mais vous faudra saller d'avantage les verts que les jaunes,

les fleurs d'Orenge confittes ornent grandement ces sortes d'œufs ; & si l'on les poudre d'un peu de Sucre Musqué ou ambré , c'est la perfection.

Nulles.

CHAPITRE LIV.

IE me suis laissé dire qu'un certain Italien nommé le Seigneur Nullio, Escuyer de Cuisine d'une grâde Princesse , a esté l'inventeur de ce mets, dont il porte le nom de Nulle ; qui se fait avec une destrempe de jaunes d'œufs, Eau de rose, & Sucre, accommodée comme dessus, avec fort peu de Sel ; & au lieu de la verser dans un Sirop , on la met cuire dans un Bassin ou assiette d'Argent sur le feu de Charbon , & on la tourne doucement jusques à ce qu'elle commence à se prendre ; puis on la laisse achever de cuire en consistance de bouillie bien

espoisse, sans pourtant la laisser trop durcir; elle se sert toute chaude sur la Table, l'ayant poudrée legerement de Sucre ambré & musqué, y picquant des tranches d'escorce de Citron, ou des Pistaches; Vous luy donnerez aussi la couleur verte avec de la Poirée, la salant un peu davantage.

Oeufs filez.

CHAPITRE LV.

Vous prendrez du Sucre que ferez cuire jusques en Sirop assez espois; puis vous aurez un entonnoir qui aura cinq petits thuyaux de la grosseur d'un ferret d'éguillette, dans lequel vous mettrez de la destrempe d'œufs mignons qui soit de telle liaison qu'elle ait peine à couler par les trous de l'entonnoir, & qu'elle tombe dans le Sucre boüillant, variant & tournant l'entonnoir, de peur que les filets ne s'attachent en masse; mais

qu'ils se meslent & lacent les uns dans les autres ; à mesure que vostre entonnoir se fera vuidé, vous les retirerez de dedans le Sucre, avec la petite escumoire à confiture, les dressant tous chauds en rochers sur des assiettes ; puis vous les poudrerez de Sucre, & les larderez de tranches d'escorce de Citron, Canelas ou Orengeat & Pistaches ; vous en ferez aussi de verts avec jus de Poirée, ou des fueilles de Fenouil vert ; de Violette, avec le Tournefol ou Sirop Violat, de rouges avec le jus de Bettes-Raves, & ainsi d'autres couleurs.

Vous ne ferez aucune difficulté d'employer toutes sortes d'œufs, comme d'Oyes, Canes, Poulles d'Inde, Faisans, Perdrix, & autres oyseaux, car ils sont tous bons à manger, mais ils sont plus secs que ceux de Poulles de Court, & par consequent il y faut plus de bœure ou de destrempe.

Oeufs au Verjus.

CHAPITRE LVI.

IL ne faut que deslayer des œufs avec du Verjus, plus ou moins, selon vostre appetit, les saler, & les mettre cuire en les tournant, comme de la bouillie, jusques à ce qu'ils soient cuits.

Des Beignets.

CHAPITRE LVII.

LA Pâte à Beignets se fait avec de la Farine de Fromage mol, du Lait, du Vin blanc, des œufs, & du Sel à discretion, que l'on destrempe bien ensemble, en consistance de bouillie.

Dans cette Pâte on trempe des tranches de Pommes, puis on les jette l'une apres l'autre dās la friture de bœuf.

Q

reou de Sain-doux, & on les retourne quand ils ont pris une belle couleur jaune; puis on les tire avec l'escumoire pour les égoutter, où on les picque d'une brochette de bois, & on les Suce pour les servir y ayant degoutté un peu de bonne Eau rose.

De cette paste toute seule, on fait des Crespeaux de la grandeur de la Poêle, en la faisant chauffer, & y mettant un peu de la friture pour empêcher seulement que la Paste ne s'attache; puis on y verse dedans de cette Paste, & quand on juge qu'elle est cuite par dessous, on secouë la Poêle pour retourner adroitement le Crespeau sans y toucher de la main; puis quand on croit qu'il a pris assez de couleur des deux costez, on le coule hors de la Poêle pour en recommencer un autre.

Dans cette mesme Paste aussi, au lieu de Pommes, on trempera des petites tranches de Fromage fin, que l'on friera, & ce seront des goffres beaucoup

plus agreables que celles qui se font dans les goffriers.

On fait aussi de cette Paste plus fine en ostant la moitié des blancs d'œufs, & la tenant plus liquide, dans laquelle on trempera des Champignons de toutes sortes, des Artichaux, & des autres frittures que j'ay dites & diray cy-apres.

De cette dernière, on en met sur une assiette, & avec un crochet de fer (comme celuy du bout du manche d'une cucillere à pot) on tire des petits loppins gros comme des Féves, que l'on fait tomber dans la friture bien chaude, puis on les frit, & ils se boursoufflent comme des vesces de Loup; quand ils ont assez de couleur qui est le poinct de leur vraye cuisson, on les tire avec l'escumoire, puis estant esgouttez on les dresse, & on les poudre avec force Sucre, & quelque bonne Eau de senteur par dessus.

On en fait aussi des fritteaux avec des marques semblables à celles dont

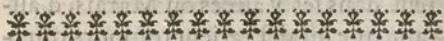
on marque les Moutons ; lesquelles on trempe dans la friture chaude, puis on les pose doucement sur cette Pâte, afin qu'elles en soient endorées seulement par la superficie & non plus, apres on la trempe dans la friture, qui la destache de la marque, & la cuit, la faisant bouffer, & la rendant fort legere ; quand le fritteau a pris couleur, on le retire avec une brochette de bois pour le mieux égoutter.

Si vous voulez donner à vos fritteaux des couleurs diverses, vous le pourrez faire en vous servant des jus que j'ay dits pour teindre les œufs mignons, & autres.

Ces fritteaux servent à armer plusieurs Pottages & Courbouillons, auxquels ils conviennent fort bien.

Vous pourrez faire aussi une Pâte bien plus simple, si vous n'avez tout à commodité ; en prenant seulement des œufs, de la Farine, du Verjus, & du Sel ; & en cas que vostre Verjus fut trop fort, vous y mettriez un peu

d'Eau, de laquelle Pâste vous en ferez
toutes vos frittures si vous voulez,
reservé les Beignets au Sucre.



DV LAICT,

Et de son Bœure.

CHAPITRE LV.

IE n'entreprendray point icy de discourir des qualitez du bon laiçt, ny si les Vaches noires le font meilleur que les blanches ou rouffes, j'en laisse le jugement à Messieurs les Medecins; mais je diray seulement qu'il y a plusieurs conditions requises pour avoir de bon laiçt; à sçavoir, qu'il faut que les Vaches ne soient ny trop jeunes, ny trop vieilles; qu'elles ne soient point Sauvages ou coureuses, mais paisibles, tant dedans que dehors le logis; qu'elles ne soient point en chafse ou amour; que leur laiçt ne soit sujet à tourner en cuisant, & qu'il

soit plustost jaune que blanc ; qu'elles soient en bons pasturages ; preferant celles des montagnes à celles qui paissent dans les Vallées ou Marais, d'autant que le laiçt retient toûjours quelque goust de la nourriture que prend la Vache ; & en dernier lieu , qu'elles ne soient point oubliées à la maison, mais bien nourries , & proprement establiées.

Quelques-unes sont bonnes à laiçt ; autres au Beure , & autres au Fromage ; plus le laiçt rend de Cresme , & moins les Fromages en sont bons ; comme au contraire , moins il Cresme , & meilleurs en sont les Fromages.

J'ay toûjours ouy faire grande estime du laiçt de Nigeon , qui est un petit Village au dessous de Paris , proche les Minimes ; Pour le Beure , celui de Vanves , & de toute la montagne de Meudon , qui par sa belle situation est regardée si favorablement du Soleil , qu'elle produit quantité de bonnes herbes medecinales , qui ne

se retrouvent en aucun autre endroit à plus de cent cinquante lieuës loing, & qui la font nommer par les Simplistes le petit Mont-pellier; les autres Pays ont leur bons laictages aussi, comme à Roüen la Cresme de Sotteville, aux Pays bas le Bœure Dixmude, & autres.

Pour avoir de bon laict, il y faut apporter de la propreté jusques à l'excez, tenant toujourns les Terrines, Barates, & autres vstancilles (tant grandes ou petites qu'elles soient,) bien eschaudées & lavées; il faut aussi que celles qui le gouvernent ayent inclination à la propreté, tant sur leurs personnes, qu'à nettoyer & laver souvent leur laictiere, d'autant que le laict prend facilement le goust & odeur du lieu où il repose.

Il y a tant de petites observations au surplus de son gouvernement, en l'Hyver & en Esté, qu'il me faudroit faire un Volume entier pour les descrire toutes; je me contenteray seulement

de dire, que la Cresme estant montée, elle sera levée & mise dans la barate pour y estre battuë; & si le Bœure est trop long-tems à se prendre, il y faut mettre du laiët tout venant de la Vache avant qu'il soit refroidy, ou au deffaut quelque piece d'argent approchant aussi la baratte assez près du feu pour l'eschauffer, mais non trop aussi, car le laiët se brusleroit.

Le Bœure estant fait & bien lavé, celui que vous voudrez garder pour frais sera enveloppé d'un linge blanc, & porté dans la Laicterie fraichement.

Celui que voudrez garder sera fallé à l'instant sans tarder d'avantage, car vous auriez peine à le remanier, s'il estoit refroidy, & durcy.

Vous mettrez une livre de gros Sel à douze livres de Bœure; le Sel blanc seroit beaucoup plus propre, à cause qu'il est nettoyé du Limon qui est dans le Sel noir.

Si vous voulez faire du Sel blanc, il faudra

faudra mettre fondre du noir dans l'Eau claire; puis le philtrer en trempant des lizieres de drap dans cette Saumure, & qu'il en sorte un bout lequel pendra hors le vaisseau, il attirera (en forme de Pompe) tout jusques à la dernière goutte; ou bien vous le coulerez dans une chausse à Hypocras, ou au moins à travers du papier broüillar, pour oster toutes les ordures & bouë qui est dans le Sel, lequel par consequent diminuëra beaucoup de son poids.

Estant coulé, vous le mettrez dans un Chaudron sur le feu où vous le ferez boüillir tant qu'il revienne en Sel, retournant souvent sur la fin de crainte qu'il ne s'attache au Chaudron; puis estant bien sec, vous le mettrez dans la chausse d'Hypocras le long du Feu, avec quelque vaisseau dessous pour recevoir les égoutures; & quād il ne distilera plus, vous le retirerez de la chausse, pour le serrer dans des boëttes en lieu sec.

Si vous mettez ce Sel tout fortant du Chaudron dans des pots ou creuzets de terre qui ayent un trou au bas, tels que sont ceux à mousser les pains de Sucre, il se mettra en pain qui estant proprement fait & bien blanc, est fort honeste à presenter.

Si vous voulez garder vostre Bœure sans saler, vous le ferez cuire dans un Chaudron, & quand la force de son bouillon sera passée, il s'appaisera & se clarifiera comme de l'huile, laissant son escume dessus, & son Bat-bœure au fonds; alors vous le descendrez du feu, & l'escumerez curieusement pour le retirer du Chaudron par cueillerées sans broüiller le fonds, qu'il faudra mettre à part pour estre employé dans les pottages du commun, & mangé le premier.

Ce bœure affiné ou fondu est fort bon pour les frittures, entremets, pâtisseries & sallades; les bonnes Mesnageres le doivent estimer, & en faire provision, à cause qu'il ne se mange

point sur le Pain , en leur absence, ainsi que l'autre.

Le Laiet de bœure qui restera dans la Baratte est bon à faire de la soupe au commun , jettant dedans un Oignon fricassé par tranches , l'ayant sallé à discretion , & le tirant du feu à son premier bouillon ; mangé tout sortant de la Baratte avec de la mie de Pain blanc , il est fort sain & rafraichissant, pourveu qu'il n'ait point trop long-tems sejourné à la Laieterie avant que d'estre battu.

L'on accommode du bœure avec des Amandes battuës comme pour le Massepain ; puis on les passe avec le bœure un peu salé à travers une Estamine, & on le file dans une Seringue de bois faite exprés, laquelle a plusieurs ajustages au bout pour la diversité ; & au défaut de Seringue on met ce bœure dans une passoire , & en le poussant avec la main on le force de passer , & se filer à travers les trous ; puis on le dressera en rocher sur une assiette, y

mettant des fleurs de Buglose dans la saison.

On file aussi du bœure sans Amandes, y mettant un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment.

Des Formages.

CHAPITRE LVIII.

POUR faire d'excellens Formages, il faut non seulement que le Lait soit bon ; mais aussi que la presure en soit bien accommodée ; & pour en avoir de bonne, vous ferez tuer un Veau qui n'ait iamais pris aucune nourriture que le Lait pur, lequel aura tété tout son saoul deux ou trois heures auparavant que le tuer ; estant mort, on luy tirera la Caillette de dedans le corps, dans laquelle vous trouverez le Lait qu'il aura pris, lequel fera caillé en grumeaux, que vous épucherez bien, ostant les Poils que le Veau a avalez, en tétant, & lave-

rez dans l'Eau fraische ces grumelons à mesure que vous les manierez, les posant sur un linge blanc pour les essuyer un peu ; vous laverez bien aussi & raclerez la Caillette, puis la retournerez pour y remettre dedans cette presure, que salerez bien ; & la pendrez en l'air, mettant quelque vaisseau dessous pour recueillir l'Eau sallée qui en tombera, laquelle est fort bonne pour faire prendre le lait ; vous la laisserez ainsi quelques jours assaisonner auparavant que d'y toucher, puis vous en prendrez ce qui vous sera de besoin lors que vous voudrez faire cailler du Lait.

Pour ce faire vous prendrez du Lait tout chaud venant de la Vache, le coulerez & mettrez dedans un peu de cette presure, que vous aurez bien délayée dans une cueillere avec un peu du mesme Lait, puis le meslerez & retournerez quelque tems.

Le Lait estant pris, vous tirerez le Caillé avec la Coquille à escremer,

ou bien la cucillere du pot, & le mettez dans les éclisses ou formes (d'où le Fromage a pris son nom) & luy laissez égoutter son maigre, ou petit. Laiët, ou Laiët clair; (comme vous le voudrez nommer,) d'où vous le tirez tost ou tard, selon que vous voudrez qu'il soit seruy delicat, ou ferme, & le poudrez de Sucre.

Si vous en voulez saller pour garder, comme ceux du Pont-l'Evesque, Angelots, & autres de la Brie, vostre Laiët estant encore chaud, ou s'il est refroidy, vous le mettrez sur la cendre chaude, & jetterez dedans la presure délayée; quand il sera pris vous le dresserez dans des formes, ou rondes, ou quarrées, ou en cœur, & autres telles que vous les voudrez; & quand vos Fromages seront bien égouttez, vous les sallerez par dessus, & les laisserez reposer, jusques au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes, puis vous les retournerez & les sallerez encore de l'autre costé, les laissant reposer

dans l'esclisse tant qu'ils soient durs; apres vous les mettrez secher à l'air dans la Chaziere pour les affermir, puis les ferrerez dans le reservoir, jusques à ce que vous les vouliez faire affiner.

Je ne trouve point de meilleure invention, ny plus propre pour affiner les Formages, que de les tremper dans l'Eau sallée, les envelopper de fueilles d'ormes ou orties, & les mettre dans des boisseaux ou pots de grez, les uns sur les autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité, sans les enterrer en des lieux putrides, comme aucuns font.

Pour les façonner à la mode de Gruiere, vous ferez une Aigriere avec le Sel qui degoutte de la cailllette, & du Laiet clair que le caillé aura rendu, ou bien avec gros comme une noix de pressure, & trois pintes de Laiet clair; laquelle vous conserverez dans un Barillet pendu en dedans de la cheminée, que tiendrez l'espaco

d'un mois bié bouchée; lequel Barillet vous entretiendrez toûjours plein, le gouvernât ainsi que vous feriez celuy à Vinaigre, (c'est à dire) y mettant autant de Laiçt clair, que vous en tirerez d'aigre; & quand vous voudrez faire vos Formages, vous mettrez un sceau de Laiçt, tout venant de la Vache, sur le Feu dans un Chaudron, le faisant chauffer le plus chaud que vous y pourrez durer la main, puis vous le descendrez de dessus le Feu; & estant reposé, vous y mettrez plein une cueil-
lere à pot de ce Laiçt aigre, ou à proportion, ce que vous jugerez qu'il en faudra pour faire prendre la quantité qui sera dans le Chaudron; ce que vous recognoistrez par l'experience que vous en ferez, puis vous le remuërez ou tournerez avec des petits bastons comme des verges, jusques à ce qu'il soit à demy froid; estant caillé un peu ferme, vous le manierez & déromprez avec la main, puis le laisserez reposer environ demy quart d'heure, & les

morceaux de caillé iront au fonds du Chaudron , apres vous le retirerez avec les mains , & le mettrez dans la forme garnie de linge de tous costez, où il durcira en s'égouttant ; Quand il sera un peu ferme , vous le fallerez & retournerez ainsi que les autres , prenant bien garde de le rompre , car il moisiroit dedans ; & quand il sera bien sec , vous le poserez sur le costé afin qu'il se hasse également ; le Lait clair qui en degouttera sera tres bon à remplir vostre aigriere.

Les autres Formages à la façon de Rocque , du Cantal en Auvergne , & Limoges , de Ieromet en Champagne , de Hollande , & autres lieux & Pays faits avec lait de Brebis , Chevres & Iuments , se feront & s'affineront de la mesme façon que les susdits ; quoy que quelques-uns y mettent de la Lie de Vin , ou les enterrent sous l'égoust du Tonneau.

Le Poivre battu y peut aussi entrer , & le jus de bled vert pilé , ou autres

herbes fort vertes pour luy donner la couleur, le goust & l'odeur.

Si vous prenez des Barbes violettes, des fleurs de Cardon d'Espagne, & que vous les faciez secher comme les Rosés, vous vous en servirez pour faire cailler le Laiet au lieu de Presure.

Il y a une observation à faire; à sçavoir, qu'il y a des Vaches qui font le Laiet si gras, qu'il est impossible d'en faire des Formages, sans les escremer un peu; & ordinairement celles qui rendent peu de Laiet, il est beaucoup plus gras, que de celles qui y sont abondantes; c'est pourquoy pour en estre plus certain, il en faut faire des essais, pour s'y gouverner avec jugement, & escremer un peu le Laiet qui sera trop gras; ou au contraire, il ne faudra prendre que le dessus des Poësles de celui qui sera trop maigre.

Les Terrines ou Poësles à Laiet que vous aurez escremées pour faire le bœure, seront mises au four un peu chaud, ou devant le feu, les retour-

nant de fois à autre, afin de faire cailler le Laiët sans presure, puis on en fait des Fromages pour le commun, que vous fallerez & retournerez comme les autres; si estans secs, vous les trempez en Eau fallée, & entourez de feuil-
 les ou foin, & les mettiez mijoller à la Caue dans des pots de grez, les retournant & trempant souvent, ils ne laisseront pas d'estre passablement mangeables.

De la Brouffe.

CHAPITRE LIX.

DV petit Laiët qui distille de tous les caillez, vous en ferez d'un Fromage fort agreable que les Provençaux appellent de la Brouffe; & pour y parvenir, ce Laiët clair estant encore doux, vous le mettrez dans un Chaudron sur le feu, le faisant chauffer tout le plus qu'il se pourra sans bouillir; & en cas qu'il jettât ses pre-

miers boüillons, vous y verserez promptement du mesme Laiët clair qui sera froid, pour arrester son boüillon; vous le tournerez continuellement de crainte que le Bat-bœure ne s'attache au fonds ou au costé du Chaudron; & escumerez ce qui surnagera, qui est la Brouffe, que vous dresserez à mesure dans un plat, & la poudrez de Sucre quand vous la voudrez servir.

Des Cresmes façonnées.

CHAPITRE LX.

LE dessus des roësles de Laiët quãd il est un peu reposé, & que la Cresme commence à monter, est la plus agreable, & la plus saine de toutes.

Quand elle est espoisse & toute montée, on la bat & on la met dans un petit Pannier, avec un linge entre-deux; puis quand elle est égouttée, on la dresse dans un plat, & elle se tient en motte.

Si vous foettez de la Cresme avec des verges, & que vous y adjoustiez un peu de blanc d'œuf elle s'entretiendra en Neige fort legere, la hauteur de plus de demy pied de haut dans le plat; pour la conserver long-tems en estat, il faudroit mettre dessous une mie de pain blanc pour attirer l'humidité, qui fondroit la Neige.

Pour faire un bon plat de collation & bien agreable, prenez un Fromage mol sallé d'un jour, & le passez à travers l'Estamine, puis mettez y de la Cresme douce, & battez le tout ensemble, dressez la dans un plat, sucrez bien, & degouttez de bonne Eau de senteur par dessus.

On cuit aussi de la Cresme douce, dans laquelle il y a des jaunes d'œufs délayez avec peu d'Eau rose, ou de fleur d'Orenge, Sucre, Musc & Ambre; si vous voulez piler des Amandes ou des Pistaches, & en espreindre le jus dedans, elle sera encore meilleure; on donne des noms à cette Cres-

206 LES DELICES DE LA CAMP.
me tels que l'on veut; si vous y vou-
lez aussi adjouster du vostre, & y met-
tre quelque delicatessé agreable au
goust, comme escorce de Citron bien
pilée, Cannelle, & mil autres petits
mets delicieux, vous en ferez le Pa-
rain.





A V X
MAISTRES
D'HOSTELS.

EPISTRE.



ESSIEURS,

*Puis que c'est sur vous que les
Grands se deschargent de la plus
part de leurs soins, & particuliere-
ment du soucy continüel de la dépen-
ce de bouche; C'est donc à vous d'en
ordonner avec telle prudence que
vous en puissiez recevoir non seule-
ment la loüange que vous en atten-*

EPISTRE.

dez de vos Maistres, mais encore une satisfaction particuliere en vous-mesme, de voir tout réüssir à souhait; vous ne pouvez venir à ce but que par une cognoissance parfaite de l'apprest de toutes les choses mangeables, dont j'ay desia commencé à en escrire dans ces deux premiers livres: Ce troisieme que je vous presente a pour sujet, le vray goust qui se doit donner à chaque viande, à quoy la plus part de vos Cuisiniers ne s'estudient pas, d'autant que preoccupez de la bonne opinion qu'un chacun d'eux a de sa capacité, ils estiment que pourveu qu'ils déguisent & garnissent leurs plats en confusion, qu'ils passeront pour habiles hommes; mais c'est par là qu'ils se trompent, & d'où il arrive bien souvent que le dégoust prend dès l'entrée de Table, à cause qu'ils n'ont qu'une routine

EPISTRE.

de travailler, meslant & remplis-
 sant leurs pots indifferemment, sans
 changer, ou au moins essuyer leur
 cueillere, ce qui est cause qu'ils don-
 nent un mesme goust à tous leurs
 Pottages; & plusieurs d'entre eux
 frisent ou passent par la Poesle dans
 le lard fondu, ou le bœure, la plus
 part des viandes dont ils font leurs
 Pottages; je vous laisse à juger s'il
 y'a rien de plus dégoustant que de la
 soupe à la friture; & aussi à con-
 siderer, si un delicat qui rassasié du
 trop de la bonne chere continüelle, a
 peine de trouver quelque chose pour
 le remettre en appetit; quand il au-
 ra pris une cueillerée de bouillon
 qu'il ne trouvera pas selon son goust,
 qu'il reprendra dans un autre plat
 qui luy semblera aussi dégoustant,
 & en continuant aux autres qu'il
 trouvera tous semblables, sera ce

EPISTRE.

pour se réforcer? Il ne faut pas s'estonner si l'on demande par fois un bouillon clair, ou une Omelette dans la fin du repas, tous ces dégouts ne proviennent que de ce gargotage-là; croyez-moy, MESSIEURS, que si vous ne vous donnez la peine de bien commander, & de vous conserver l'autorité qui vous est donnée, vous aurez beaucoup à répondre devant Dieu de tous les degats qui se font dans les Cuisines par les profusions inutiles qui ne sont propres qu'à jetter aux Chiens; Il y a d'honestes hommes Cuisiniers, & à qui il n'est besoin que de dire vos intentions, mais chacun ne les a pas, & ceux qui sont assez heureux que de les posseder, les doivent bien conserver, & les estimer comme un meuble le plus necessaire du Logis, d'autant que de leur sagesse dépend la santé du Corps & de la

EPISTRE.

Bource; je vous diray pour vostre instruction qu'il n'y a rien qui plaise plus à l'homme que la diversité, & sur tout le François y a une inclination toute particuliere; c'est pourquoy essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez apprester; qu'un Pottage de santé soit un bon Pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & réduit à peu de bouillon, sans hachis, Champignons, Espiceries, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puis qu'il porte le nom de santé; que celui aux Choux sente entierement le Chou; aux Porreaux le Porreau; aux Navets, le Navet; & ainsi des autres, laissant les Compositions pour les Bisques, Hachis, Pannades, & autres déguisemens dont on doit plustost goustier

EPISTRE.

que de s'en remplir, & vous verrez
 que vos Maistres s'en porteront
 mieux, auront toujours bon appé-
 tit, & que vous & ces Cuisiniers en
 recevrez de la loüange; ce que je
 dis des Pottages, j'entends qu'il soit
 commun, & serve de loy pour tout ce
 qui se mange, car je serois trop pro-
 lixe s'il falloit particulariser sur cha-
 que mets; suivez seulement mes in-
 tentions, & faites pratiquer ce que
 j'escriis, vous vous en trouverez bien:
 Dans la fin de ce Livre, je mettray
 des Chapitres qui vous instruiront de
 quelle maniere vous devez servir
 sur Table, pour faire cognoistre que
 la beauté d'un festin dépend plus de
 bien placer les plats, & diversifier
 les services, que de la profusion qui
 s'y peut faire; pour conclusion de
 cette Epistre, je vous advertiray que
 quand un Architecte veut bastir un

E P I S T R E.

logis il en fait un project ou devis sur le papier; & que tant plus beau il doit estre, tant plus curieusement aussi en fait-il le dessein; il en est de mesme de toutes choses, & dans ce rencontre aussi; si vous avez ordre de traiter somptueusement une compagnie, il faut que vous faciez des memoires de ce que vous voulez servir, & mesme particulariser de quel goust vous voulez chaque plat; ce n'est pas que je vueille que vous communiquiez ce memoire à autres personnes qu'aux Officiers qui le doivent apprester, & encore faudra ne dire qu'à un chacun son affaire; vous verrez par l'execution que tout vous reüssira mieux, qu'ils obeïront, & estimeront davantage, voyant la grãde cognoissance que vous y avez; donnez-vous la peine de relire plusieurs fois ce qui est escrit dans tout

EPISTRE.

ce Volume, car je crois n'avoir rien oublié du meilleur, & du plus agreable de tout ce que nos François accommodent, (laissant aux Estrangers beaucoup de ragouts depravez, lesquels ne font jamais bonne chere que quand ils ont des Cuisiniers de France,) si vous ne trouvez les enseignemens de ce que vous desirerez en un endroit vous les rencontrerez en l'autre, Car j'ay évité les redites autant qu'il m'a esté possible, & de tout ce que vous remarquerez qui tombera sous vostre Sens, faites-en eslite & vostre profit, y adjoustant de vostre part ce que vous sçavez desia, & jugerez raisonnable. A DIEU.

LES





LES

DELICES

DE LA CAMPAGNE.

LIVRE TROISIESME.

DE LA VOLAILLE

de Court.

CHAPITRE PREMIER.



A R les Volailles de Court,
 nous entendrons parler des
 Coqs, Poulles, Chappons
 & Poulets ordinaires, ou
 communs, dans la production des-

T

quels la Nature paroist si feconde que l'on ne peut assez admirer la liberalité de son Autheur, qui nous depart avec telle abondance cette nourriture si exquise, tant pour son goust excellent, que pour sa delicatesse & bonté naturelle, propre non seulement à ceux qui sont en santé, mais encore si necessaire aux Mallades, qu'il semble que sans les bouillons à la Volaille ils ne peuvent se restablir & fortifier.

Les plus petits que l'on appelle Poulets de Grain, seront saignez à la gorge, eschaudez, plumez, & vuidez entierement, puis on les refait à l'Eau chaude pour plus de propreté, mais elle emporte avec soy beaucoup de leur bon goust; c'est pourquoy si l'on se veut donner la patience de les plumer à sec, & les refaire sur les Charbons, ou sur le Gril, ils seront beaucoup meilleurs qu'eschaudez, & refaits à l'Eau; si l'on les laissoit aussi mortifier d'un jour, la chair en seroit bien plus courte: Quand ils seront

refroidis on les essuyera bien, puis on les lardera ou couvrira de bardes pour les mettre rostir, les ayant embrochez à une petite brochette de bois en long pour les déguiser en Perdreaux; ou en travers, pour ressembler aux Cailles; mettant par dessus chaque barde, une feuille de Vigne, puis on lie cette brochette de bois à la grande broche de fer pour les cuire promptement au feu clair, car cette viande a si peu de poisseux, qu'il suffit de faire prendre couleur au Lard pour estre cuits à leur perfection; autrement ils ne feroient que secher, & perdroient toute leur substance.

Le Vinaigre commun & Rosat, le Verjus de grain, & le commun, c'est la seule Sauce qui leur convient le mieux.

Quand ils seront plus forts, on les pourra mettre en Pottages, les ayant tuez, eschaudez & vuidez; puis on les troussera, c'est à dire, on leur coupera le bout des doigts, & on passera l'un

des pieds par dedans le bas du bec, pour leur coucher la teste le long de la Cuisse, & apres on enfermera les deux pieds ou jambes dans l'ouverture du Poulet par où on l'a vuïdé, ou bien on donnera un coup de Cousteau dans la peau qui est entre les jambes, & on y passera le pied ayant couppé le nerf qui est derriere le Coude, afin que la jambe obeyffe mieux, puis on leur tournera les aisles; ce qu'estant fait, on les mettra dans un pot à part, que l'on emplira du bouillon du grand pot, qui doit nourrir ou fournir à tous les Pottages, prenant garde de ne les cuire qu'autant qu'ils en auront de besoin, à cause de leur grande delicatesse; vous les servirez touñours avec les herbages les plus nouveaux, comme Asperges, Pois, Laictuës, Chicorées, & autres, selon la saison, que vous ferez aussi cuire à part, les preparant ainsi que j'ay dit en leur lieu.

Si vous y voulez mettre un jaïne

d'œuf délayé avec un peu de Verjus & de son mesme boüillon, puis quand on voudra dresser le pottage, cuire un peu ce jaune d'œuf, en tournant toujours de crainte qu'il ne se caillote, & le verser par dessus, cela le rendra plus lié ou espois.

Si vous les voulez au lait d'Amandes, il en faudra battre au mortier de Marbre avec un peu de leur boüillon au lieu d'Eau rose, puis les passer à travers l'Estamine en frottant avec le dos de la cueillere, & y versant du boüillon pour les ayder à passer, n'y mettant rien que le Sel pour tout assaisonnement; & si vostre Pottage estant dressé, vous y semez des Pistaches pelées, elles l'embelliront de beaucoup.

Les Poules & Chappons estans préparés comme les Poullets, seront aussi mis en Pottages de santé, ou au Ris, au lait d'Amandes, aux Porreaux, aux Racines de Persil, Cardes, & autres herbages du Jardin, toutes préparées comme j'ay dit; mais

à ces vicilles Volailles il leur faudra peler l'escaille des jambes, les grillant un peu sur les Charbons, ou à la flamme du Feu pour la lever avec facilité.

Si vous les voulez farcir, il faudra fourrer dans l'ouverture de derrière le col, (par où vous aurez tiré la Poche) une brochette de bois non trop pointue, & séparer au mieux que vous pourrez la peau d'avec les chairs, & la remplir de farce telle que j'ay dite aux Choux, la faisant couler & passer par tout où vous voudrez, puis manier & arondir la Volaille, la liant avec du fil ou de la ficelle un ou deux tours, en croisant par dessous & par dessus, de crainte qu'elle ne se dépece dans le pot, laquelle ficelle vous osterez en couchant vostre Volaille sur le Pain auparavant que de dresser le bouillon.

L'on en desosse aussi entierement, qui est que l'on escorche la Volaille sans luy rompre la peau, & on la remplit de farce comme dessus, y mettant

aussi les Chairs cruës qu'en aurez tirées en la desossant , puis on recout l'ouverture avec une éguillée de fil, & on la lie & empote pour y mettre le boüillon du grand Pot , & la faire cuire.

Son Pottage fait au Fromage , qu'aucuns appellent à la Iacobine , sera fait en prenant un Pain à la mode chapelé , que vous ouvrirez , & en osterez la Mie , puis ferez secher les deux croustes dans le Four , ou devant le Feu ; quand elles auront pris une couleur rousse , vous les mettrez dans un plat d'argent , & les applatirez , & escacherez , mettant le costé de la Mie en dessous , puis poserez le Bassin sur les Charbons ardents , & quand il sera bien chaud , vous arrouferez le Pain avec de vostre meilleur boüillon de santé , dans lequel il n'y aura point encore d'Herbes ny de Pois ; & ferez mitonner ce Pain , l'arroufant par fois , & le faisant un peu attacher au Bassin pour prendre le goust ; puis y mettrez

un liêt de Fromage de Gruiere ou de Hollande du plus doux & du plus nouveau, qui aura esté rapé avec une Esgrugeoire, & par dessus un second liêt de blanc de Volaille rostie hachée bien menuë, & arrouser derechef pour faire fondre le Fromage, & mitonner tout ensemble; Quand vous le fervirez, vous l'ornerez avec des tranches de Citron, & quelques grains de Grenade par dessus.

Autrement & avec moins de peine, vous trancherez un Pain mollet ou de Gonesse sans estre fallé, & en mettrez un liêt dans un plat d'Argent; puis un liêt de Fromage par tranches, puis un second liêt de Pain, & un second liêt de Fromage; & par dessus des Chairs de Volaille rostie & hachée; puis vous parerez le Pottage, des jambes, bouts d'Aisles, Col & Teste, avec le dos où tiendra le Croupion, & par dessus tout, y mettrez encore des tranches de Fromage, puis emplirez le plat de bouillon, & le ferez mitonner.

l'ornant comme le precedent.

La fricassée de Poulets se fait ordinairement à la haste; c'est pourquoy je vous veux enseigner la maniere la plus prompte, qui est d'arracher la Teste des Poulets, les jettant à mesure dans un Seau d'Eau fraische, puis les escorcher sans plumer, les fendre par le dos, pour oster tous les dedans, les laver & coupper en quartiers, battant chaque morceau avec le plat du gros Cousteau, tant pour rendre la chair plus courte que pour casser les os; pendant lequel tems un autre personne tiendra la Poêle sur le feu dans laquelle il y aura de l'Eau, du Beure ou Lard, & du Sel ce qu'il en faut raisonnablement; puis quand le bouillon commencera à s'eslever, vous jetterez vos Poulets dedans, & les assaisonerez d'Espice, Ciboule & autres ingrediens convenables.

Pour mortifier promptement des Poulets, aucuns les jettent dans l'Eau fraische aussi-tost qu'ils sont tuez, au-

tres les enterrent quelque tems, autres les pendent à un Figuier, autres encore leur tirēt le col sans l'arracher, mais le denoient seulement, & rompent les veines proche de la Teste, les pendant par les pieds, afin que tout le sang s'amasse en un Caillot que l'on osterā, puis on les accommodera à l'ordinaire; il y a encore beaucoup d'autres inventions d'attendrir, vous essayerez la plus facile.

Pour faire une excellente fricassée; prenez des Poulets mortifiez que vous couperez par quartiers, & laverez bien; puis les passez par la Poëlle dans du Lard fondu, ou au moins du bœure pour leur faire prendre goust de friture, apres quoy vous y mettrez du bouillon du pot sans herbes, ou au deffaut de l'Eau, du bœure, ou du Lard billeté, avec du Sel, les Es-pices & autres ingrediens, comme Vin blanc, Verjus de grain ou ordinaire, Ciboules, Herbes fines, peau d'Orenge ou Citró, & ce que vous ju-

gerez y estre excellent ne fust-ce qu'un peu de Champignôns ou semblables; & quand ils seront cuits, vous y pourrez adjouster les jaunes d'œufs délayez au Verjus, ou si vous voulez de la Cresme, ne luy donnant qu'un petit bouillon, & retournant toujours de peur que ce broüet ne se Caillote; la fucille de Persil sert de bel ornement & de bon goust aux fricassées.

La Marinade de Poulets se fait en les fendant par le dos apres qu'ils auront esté vuidez, & bien lavez, puis on les ouvrira & applatira, les battant deux ou trois coups du plat du gros Cousteau, pour un peu corrompre la chair & les os; ce qu'estant fait, vous les mettrez dans un plat tremper avec le Vin blanc, Vinaigre, Verjus, Espices, Sel, Orenge, Citron, Ciboules ou Oignon, & un peu de fines herbes, les retournant par fois pour leur mieux faire prendre le goust, puis on les égouttera, & on les frira dans le Sain-doux, Lard

ou bœure; si vous les voulez secher avec de la Farine, ou les tremper dans de la Paste à Beignets bien claire, ils prendront une couleur fort agreable; & pour les servir, le jus d'Orenge est la vraye Sauce, si ce n'est que vous vouliez faire cuire un peu de la Sauce dans laquelle ils auront trempé auparavant que de les frire.

L'on accommode des Chappons au court bouillon, ainsi que je l'enseigneray cy-apres à l'article des Poulets d'Inde.

Les Poulets, Hestoudeaux, Poulardes, Poules, Coquastres, & Chappons, se l'ardent & bardent pour estre rostis à la broche,

On les rostit aussi sans Lard, en les bœurant, & leur mettant un Oignon picqué de deux ou trois clouids de Girofle dans le corps, avec un peu de Sel & de Poivre; sur la fin de la cuisson, on les poudre de Mie de Pain rassis, & de Sel menu.

Si vous voulez promptement cuire

un Chappon, il faut lier un morceau de Lard au bout d'un baston, puis y mettre le Feu, & laisser tomber les gouttes toutes flambantes sur le Chappon à mesure que l'on le tourne, elles perceront les chairs jusques aux os, & le cuiront en moins de rien.

Les Sauces se feront avec l'Eau, le Sel, le Verjus & l'Orenge, ce sont les meilleurs de toutes.

A un Chappon tout sortant de la Broche, faites luy des taillades tout le long du corps, & le poudrez de Sel, puis y espurez le jus de deux bonnes Orenes, & mettez une assiette par dessus, & pressez bien pour faire sortir le jus du Chappon; puis reprenez le jus avec la cueillere, & arrousez-le, le repressant & arroufant par deux ou trois fois; si vous y voulez mettre un petit jus d'ail pilé avec Eau, & ne point remettre chauffer la Sauce, à cause que l'ail chauffé est desagréable, je crois qu'en le mangeant vous advoüerez que c'est un excellent ragoust.

*Des Paons, Faisans, Gelinotes de bois,
& autres Oyseaux semblables.*

CHAPITRE II.

Toutes ces sortes d'Oyseaux s'accoutument comme les Volailles de Court, excepté que l'on leur coupe les aîsles cōme aux Poulardes : quand on les fait rôstir pour servir devant des personnes que l'on doute qu'ils ne les cognoistront pas, on leur laisse une aîsle sans plumer, & toute la Teste avec le Col, quel'on enveloppe de papier, & on les couche le long de l'Oyseau ; quand il est cuit, on ôste le papier afin qu'ils cognoissent par la plume ce que c'est.

Des Poulets d'Inde.

CHAPITRE III.

ILs se peuvent apprester de toutes les façons que je viens d'enseigner

pour les Poulets, tant en Pottages, Fricassées, Marinades que rostis.

Le Poulet d'Inde rosty, & mangé froid est tres-excellent, l'on en peut lever les aisles & les cuisses pour rostir sur le Gril, & estre mis à la Sauce Robert, qui se fait avec Moustarde, Sel, Vinaigre, Poivre, & Oignon tranché.

L'on en fait des Courboüillons excellens, mais particulièrement des gros Coqs & des Carotaines; pour ce faire, estans vuidez, vous les essuyerez dans le Corps sans les laver, & leur ferez des taillades en travers de l'Estomach, & des cuisses, pour passer des gros Lardons dans les Chairs, lesquels vous aurez poudrez de Sel & de Poivre; puis vous y passerez des brochettes comme pour rostir, les trousserez passant la jambe par dedans le bas du bec, coupant le dessus près du nez, & les lierez de ficelle en croissant, ainsi que les Chappons farcis, afin de les retirer de leur bouillon sans

qu'ils se depecent, & les dresserez sur la serviette blanche, les armant de frit-teaux, tranches de Citron, fleurs dans la saison, & autres agrémens convenables.

Vous les cuirez dans du bouillon du grand pot, y adjoustant sur la fin le Vin blanc, le Verjus, l'Oignon ou Ciboule, les Espices, les Herbes fines, & particulièrement le Rosmarin, avec les peaux de Citron; & quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir dans leur bouillon, afin qu'ils en prennent le bon goust, avant que de les dresser.

Le bouillon du grand pot qui est celui dont on se sert à nourrir tous les Pottages, est fait avec pieces de cuisses de Bœuf, comme Simier, Gistes & Trumeaux, bouts saigneux de Mouton & Veau, des endroits qui sont les moins considerables, & graisse de Bœuf bien blanche; gardez-vous bien d'y mettre les queue's de Mouton, ny les pieds de Veau, car l'un luy donneroit

neroit le goust de Suif, & l'autre de Trippe: toutes ces Chairs estant à demy cuittes, on les retirera, & on passera le bouillon par l'Estamine, froissant les graisses du dos de la grande cuëillere, & de ce bouillon on en nourrira tous les Pottages, & autres apprests de Cuisine tels qu'ils soient.

Les Pottages de santé se font avec les meilleures parties du Bœuf qui est la Poitrine, les bouts saigneux de Mouton, les jarets de Veau, & la Volaille de Court, ou d'Inde.

Quand vous mettrez de toutes sortes de bones viandes dans un pot, tant de boucherie que de la basse court, ou du Coulombier, avec le petit lard ou costelettes; & que pour herbes vous y en mettrez indifferemment de toutes sortes de Pottageres, mesme des Pois verts ou Asperges, cela s'appellera pot pourry.

Les Volaittes d'Indes preparées comme pour mettre cuire au court bouillon, se mettent en Paste fine; l'on

en desosse aussi, les ayant escorchées, & remply la peau, ainsi que i'ay dit aux Chappons farcis, ou bien en ostant seulement les os par des taillades que l'on leur fait, & les lardant comme les Court-bouillons.

On les hache aussi par morceaux, & on leur fait une Sauce avec des œufs tournez comme pour la fricassée de Poulets, que l'on coule dans le Pasté par un entonnoir à l'instant que l'on le veut servir.

Toutes ces sortes de Pastéz se peuvent faire de Volailles de Court aussi bien que de Volaille d'Inde.

Des Oisons.

CHAPITRE III.

LEs plus jeunes Oisons seront saignez, leur coupant les aïles tout près du Corps, puis eschaudez pour en oster le Duvet, & ouverts par la peau du Ventre qui est entre la

cuisse & la pointe de l'estomach pour estre vuidez entierement par là, & la poche se tirera à l'ordinaire des autres Volailles par derriere le col; ce qu'estant fait, on les jettera dans l'Eau fraische pour les bien laver, & si c'est pour bouillir on leur tournera les pieds derriere le dos, & l'on fera enfoncer le col dans le Corps, cela s'appelle accommoder en Cigneaux, puis l'on en fera Pottages de toutes les façons que les Volailles de Court.

Quand ils seront un peu plus grands, on leur coupera les pieds, les aïsses, & le col auparavant que de les eschauder, puis on les vuidera, & preparera, comme j'ay dit: Que si la plume est assez meure pour s'en servir (c'est à dire qu'elle n'ait plus les Thuyaux saigneux, on les plumera à sec avant que de les eschauder pour le duvet, & les refaire dans l'Eau chaude.

Pour rostir les petits Oïsons on les barde, & quand on les veut servir, on leur met de la farce faite particuliere-

ment avec leurs Foyes, (qui en est la plus excellente partie, comme de toutes sortes de Volailles domestiques;) j'en ay enseigné cy devant la maniere de la faire quand j'ay parlé des farces: Prenez bien garde de n'y pas laisser le Fiel, mais coupez-le proprement, sans le crever, & ostez aussi la partie du Foye qui y touche, laquelle bien souvent est teinte de la couleur du Fiel par un regorgement de l'humeur qui luy dōne une avertume semblable au Fiel.

Les plus gros Oisons ou Oyes grasses seront plumez à sec, puis les ailles, le col & les pieds estant coupez, on les essuira par dedans, & on les flambera au feu, pour en oster tous les poils, si ce n'est que pour plus de propreté vous les flambiez auparavant que de les vuider & couper; par apres vous les ferez refaire sur le gril ou sur les charbons, estans refroidis, on les entourera par le milieu du corps, avec leurs boyaux qui auront esté bien vuidez & layez en plusieurs Eaux.

auparavant; puis on les mettra rostir à la broche de longue main, (c'est à dire) à petit Feu.

La graisse qui en distilera sera bien conservée pour fricasser, particulièrement les Fèves auxquelles elle convient merveilleusement bien.

Quelques uns les farcissent auparavant que de les embrocher, & recousent l'ouverture du Ventre, mais ils ne s'en portent jamais si bien, il vaut beaucoup mieux cuire la farce à part, & la fourer par après dans le corps en servant.

D'autres pour y donner goust, avant que de les embrocher y mettent dans le corps de la Cibouille, ou un Oignon picqué de clouds de Girofle, des Espiceries, & quelques herbes fines, particulièrement la Sauge: D'autres n'y mettent que le Sel & le Poivre, ainsi qu'aux Volailles d'Indes: D'autres des Marons avec des Capres; & d'autres frians qui recherchent des ragouts extraordinaires, y mettent des An-

chois ou des Oüistres confites tout sortant du baril, ainsi que l'on les apporte des Ports de Mer; mais chaque viande dans son goust naturel est toujours plus agreable.

La farce de tout tems a esté en grande estime pour faire manger l'Oison & le Cochon de laiët.

On sale des Oyes grasses coupées par quartiers, que l'on met dans des pots de grez, ou dans des Saloirs pour la provision de la maison, les cuisant dās le pot au lieu de Cochon; quand elles sont sallées de nouveau, c'est un tres-excellent manger, & de bon profit.

On en met aussi au Court-boüillon, les accommodant comme les Poulets d'Inde.

La petite Oye, (qui est le Col, la Teste, les Aisles & les pieds,) sera plumée, & flambée au Feu pour en oster les poils & peaux des pieds; puis on la mettra boüillir avec les Tufiers dans le pot de l'ordinaire ou à part; il sera bon de les lier de fil, à cause qu'ils se depo-

ceroient; quand on les servira, on jettera par dessus une Sauce faite avec du bouillon où elle aura cuit, la sallant un peu, & jettant du Persil par dessus; la Sauciere dans laquelle il y aura du Vinaigre, sallé & poivré, sera mise sur la Salliere proche; si vous la voulez cuire dans le Court-bouillon elle sera d'un goust plus relevé.

Des Canars.

CHAPITRE IV.

LES Barboteux ou Canars de Pail-
lis sont les meilleurs à bouillir à cause qu'ils sentent moins le Marais que les Oyseaux de Riviere, ou Hal-lebrans, ou sauvages; on en fait de toutes sortes de Pottages, mais particulierement aux Navets qui est leur vray goust; & quand ils sont cuits on prend de leur bouillon, que l'on met à part dans un petit pot, avec de la chapelure de Pain qui ne soit point brûlée;

& quand elle est bien trempee on la passe par l'Estamine avec du gras du bouillon; quand vous voudrez servir, vous tirerez le Canar, le coucherez sur le Pain, & verserez ces chapelures dans le pot, y mettant un peu de Verjus; puis quand il aura bouilly un bouillon seulement, vous le verserez sur le Canar.

Auparavant que de le mettre dedans le Pot pour le faire bouillir, on luy larde du Navet tranché comme du Lard, duquel on fait quatre petites touffes, une à chaque costé des Espaulles sur le gros de l'estomach, & les deux autres sur le gros des Cuisses.

Pour un Pottage à l'Hypocras, quand le Canard sera à demy cuit dās de bon bouillon, vous le remplirez avec du Vin, du Sucre, du cloud de Girofle, & un morceau de Canelle; si vous le voulez garnir beaucoup vous y pourrez mettre cuire des Raisins de Damas, de Corinthe, des Briгноles

gnoles & des Pruneaux de Tours; au lieu de tout Pain, tranché ou mitonné, mettez-y moitié de Biscuit ou de Pain d'Espece; & en servant, il faudra le poudrer de Sucre par dessus.

L'on en met aussi au Court-boüillon accommodez comme les Oyes grasses.

En Paste fine pour manger chauds, on les coupe par morceaux, puis on les fait cuire dans la Poëlle en estuvée avec Lard billeté ou Bœure, Eau, Vin, Vinaigre, Verjus, Sel, Especeries, & quelque morceau de Citron; faisant tout consommer la Sauce, puis on verse cette estuvée dans un plat; pendant qu'elle cuit on fonce ou façonne le Pasté, & on y met un liêt de Bœure ou de Lard, puis la viande, & par dessus des tranches de Lard, avec quelques feuilles de Laurier; apres on couvre le Pasté, & on le cuit au Four pour le servir chaud; si vous y voulez couler une Sauce aux œufs, ainsi que j'ay dit aux Poulets, ce sera l'excellence.

Cette mesme estuvée sera bonne aussi pour faire une entrée de Table, y laissant un peu de Sauce.

En Pastez à la mode de Perrone, il faudra les accommoder comme les d'Indons avec les os, ou desossiez, fix dans un Pasté, c'est l'ordre.

Pour rostir, les Sauvages sont toujours les meilleurs & plus delicats, on leur coupe teste & aisles comme aux Oysons, mais on leur laisse les pieds quel'on tourne sur le dos, afin quel'on cognoisse par leur petitesse & par la pointe des ongles qu'ils sont sauvages, on ne leur larde que quatre bouquets au gros de l'Estomach, & sur les cuisses: Leur Sauce, ou le dégoust que l'on leur fait n'est que d'un peu de Vinaigre, Sel, Eau & Verjus, avec un peu d'Espiceries, & quelque peau d'Orenge; si vous voulez la Sauce douce, faites l'a avec Sucre, Vin, Vinaigre, cloud de Girofle, Cannelle, Poivre & Sel; mais à sec mis dans le plat, & tailladez en long, poudrez d'un

peu de Sel, & espreindre dessus un jus d'Orenge, c'est la meilleure de toutes les Sauces.

Les Rouges, Tiers, Cercelles, Rasles, Poulles d'Eau, & autres Oyseaux de Riviere seront mis les uns en Pottages, Fricassées, Pastez, Court-boüillons, & rostis, les autres seulement rostis, ainsi que l'on a de coustume, & que je ferois trop long-tems à particulariser, il n'y a qu'une seule consideration à avoir, qui est que tout ce qui a goust de Marais ne vaut rien à boüillir, ny en paste, mais il se peut larder ou barder, & rostir à la broche.

Des Pigeons.

CHAPITRE V.

LE Pigeon est un Oyseau qui peut estre mangé dès la sortie de sa cocque; & l'excez est venu à tel poinct, que quand ils sont extremement chers,

qui est dans l'Hyver, c'est alors qu'ils sont plus estimez, & que l'on en fait plus grande profusion, car il faut les mettre par plusieurs douzaines dans une Bisque, ou dans une Tourte, que l'on appelloit Pasté à la Vacquette.

Pour habiller les plus jeunes, on les saigne à la gorge, puis on les eschaude de leur petit poil solet, on leur oste la poche par derriere le Col, le jusier & boyaux par le Ventre, & on les cuit dans du meilleur boüillon sans herbes, avec une Siboulette seulement.

Vn peu plus grands avant que leurs Thuyaux poussent, qui est la bonne prise, il les faudra aussi vuider comme les Petits, & leur rogner le bout du Bec, & les Ongles.

Quand les Thuyaux poussent, ils ne sont si gras que devant & apres.

Quand ils commencent à se couvrir de plume, & que les pere & mere leur donnent encore de la pastée, & non pas le grain pur, ils sont extremement gras, de tresbon goust, & bien deli-

cats ; pour les eschauder bien à propos, il faut leur couper la gorge, & à l'instant les jetter dans de l'Eau tiede, afin qu'ils vuident jusques à la derniere goutte de leur sang, puis les faut rechanger pour les bien laver, cependant vous ferez chauffer de l'Eau preste à bouillir, & vous tirerez les Pigeonneaux de dedans l'Eau, les presserez un peu pour égoutter la trop grande quantité, puis les jetterez dans cette Eau chaude, & les retournerez avec un baston, ou avec l'Escumoire bien nette de graisse : Apres vous les retirerez, les mettrez en un monceau sur la Table, les pressant les uns contre les autres pour s'échauder bien par tout ; puis vous les plumerez le plus promptement que vous pourrez, vous mettant plusieurs apres, si vous les avez eschaudez tout d'un coup ; & à mesure qu'ils seront plumez, vous les jetterez dans l'Eau fraische : Si vous estes seul pour plumer, il ne les faut retirer qu'un à un de l'Eau, dans la

quelle ils trempent pour saigner, le prendre par le Col, & le plonger dans l'Eau chaude, le tournant & remuant d'un costé & d'autre, puis le prendre par les Pieds, & plonger la Teste; Quand vous jugerez qu'il sera assez eschaudé, vous le retirerez, le poserez sur la Table, & le presserez un peu, pour l'eschauffer par tout, & oster la plus grande Eau; puis vous le plumerez promptement, & osterez aussi les peaux des Pieds & du Bec, puis vous le laverez bien dans l'Eau fraische, où vous le laisserez tremper tant que les autres soient plumez.

Pour les vuider, on coupe la peau du Col par derriere, & on tire la poche proprement sans la crever, apres on coupe le bouton du trou du Cul, & avec les mains on presse les Cuisses, & des deux poulces on appuye sur le ventre, le Jusier fait son trou, & sort avec les boyaux, laissant le Foye dans le Corps, qui est la meilleure partie du Pigeon, lequel n'a point de Fiel;

on ouvre le Iufier, & on en ofte la Pochette, puis on defache la Rate de deffus les Boyaux, & on jette tout dans l'Eau fraifche; Pour trouffer le Pigeonneau, apres qu'il eft bien lavé tant que l'Eau ne foit plus rouge, vous luy couperez le bout du bec, le bout des doigts, & luy fendrez le genouil par derriere, puis luy mettrez les pieds dans le corps, & luy tournerez les Aifles, le percerez d'une Lardoire en travers, & le mettrez refaire ou revenir dans le bouillon du pot.

Les plus grâds s'accommodent auffi de mefme que les petits, fi ce n'est que l'on les tuë en Ramerots, que l'on les plume à fec, & que les ayant vuidés, on les face revenir fur les Charbons, ne leur plumant le Col qu'à moitié, & leur laiffant les pieds eftendus, mais on leur tourne les Aifles.

Pour les tuer en Ramerots, on leur preffe feulemment la Teſte, ou on leur rompt l'eſchigne, l'enfonçant avec le ponce, & incontinent ils meurent;

Aux grands on tire quelques-unes de leurs plus grandes plumes, & on leur foure dans le bec jusques au fond de la poche pour les laisser ainsi refroidir, afin qu'ils n'ayent point le goust de l'humeur puante qui est dans leur poche qu'ils prendroient en refroidissant.

La Bisque est un tres-excellent Potage qui est composé de plusieurs autres, dont vous la garnissez; ce qui la distingue particulièrement d'avec quantité de ceux que l'on couche sur le pain mitonné, ce sont les Pigeonneaux; & tout Cuisinier qui apprendra bien une Bisque, & qui la servira bien à propos, se pourra dire capable de preparer beaucoup d'autres Potages façonnez, tous lesquels ne sont que des diminutifs de la Bisque.

Pour la commencer, vous emporterez des plus petits de vos Pigeonneaux avec du meilleur bouillon que vous ferez cuire en leur perfection (c'est à dire sans se dépecer) avec un

peu de cloud de Girofle, & une Ciboule.

Vous aurez un autre pot dans lequel il y aura des Fagouës, ou ris, ou gorges de Veau, que ferez cuire aussi comme les Pigeonnoux, puis vous verserez les deux pots en un, afin qu'ils prennent un mesme goust.

Vous aurez aussi un autre pot où cuiront les Crestes & Rognons de Cocq assaisonnez de mesme goust; ce que je vous fais prendre trois pots, c'est que les petits Pigeonneaux ne veulent guere cuire à cause qu'ils s'achevent sur la Bisque, & aussi que bien souvent les Crestes de Coq quand elles sont vieilles arrachées elles durcissent, & apres les avoir bien fait tremper, eschauder en suite, & mettre cuire long tems, il y en a quelques-unes qui durcissent au lieu de s'amollir lesquelles il faut trier, & jetter aux Chiens.

Il faudra faire rostir à la broche un bon gigot de Mouton, & vous n'at-

tendrez pas qu'il soit tout cuit pour le débrocher, lequel vous picquerez par tout avec un Cousteau, le mettant dans un plat sur une assiette pour égoutter le jus; vous le couvrirez d'un autre plat, & mettrez une Nappe par dessus, afin qu'en l'estouffant il se seche jusques à la dernière goutte; d'aucuns ont des petits Pressoirs, mais il est plus propre de l'autre façon, & la chair en est moins desagréable à faire quelque fricassée pour le commun: Pour dégraisser ce jus, il faut le laisser refroidir, & le couler dans un autre plat tenant un Cousteau contre la graisse pour l'empescher de tomber avec le jus.

Le tout estant ainsi disposé, & vos viandes à demy cuites, vous prendrez un bassin d'argent, dans lequel vous ferez mitonner un pain à la mode seché, ainsi que j'ay dit cy-devant à l'article des Poulets en traittant du Pottage à la Iacobine, lequel vous tremperez de vostre meilleur bouillon

sans herbes , & le ferez attacher au bassin sans le laisser pourtant brusler, puis vous y mettrez un liçt de chair de Poulet rosty, ou autre Volaille (pourueu qu'elle ne soit point faisan-dée) hachée bien menuë, de laquelle vous aurez osté tous les Lardons ou Bardes, ayant premierement poudré le pain avec une pincée de bonne Cannelle battuë; par dessus ce hachis vous mettrez quelques morceaux de bonne moelle de bœuf, puis vous ferez mitonner tout de nouveau, y remettant une cueillerée du bouillon de vos Pigeonneaux, & vne des Champignons que je suppose que vous aurez aussi preparez & assaisonnez dans un autre pot à part : Demie heure avant que de servir, vous dresserez vos Pigeonneaux, mettant les Testes vers le bord du bassin, puis les ris de Veau, les Crestes, Rognons, & Champignons autour des Pigeonneaux, les rangeant avec le plus de propreté que vous pourrez & couvrirez vostre Bisque

d'un autre bassin, la remettant mitonner sur le feu, & luy donnant du bouillon de Pigeonneaux si elle en a de besoin.

Quand on demandera à manger vous la mettrez sur un feu vif, afin qu'estant fort chaude vous la puissiez bien dégraisser en penchant le bassin pour faire degoutter la graisse dans un autre plat, & quand vous la voudrez envoyer vous y verserez le jus de gigot que vous aurez mis chauffer, dans lequel vous espreindrez du jus de Citron pour y donner la pointe seulement, & non pas l'aigrir, remuant un peu le bassin, afin de faire descendre une partie de ce jus dans le hachis de la Bisque: Si elle est trop douce vous mettrez un peu de Sel blanc dans ce jus auparavant que de le verser.

Vous observerez en tout ce que vous assaisonnerez, de tirer toujours au doux, d'autant que l'on se méprend souvent au Sel, & particulierement à la Bisque, à cause qu'en luy faisant

consommer quantité de boüillon, l'humidité s'en évapore, & le Sel reste toujours; joint aussi que bien souvent l'on attend que le reste du service soit prest, ou bien que la Compagnie qui le doit manger se veule mettre à Table, & cependant il la faut toujours entretenir de boüillon: Vous prendrez garde aussi de n'avoir manque de boüillon propre, autrement vous seriez obligé d'en prendre du commun qui gasteroit tout.

Quelques-uns ornent les bords du bassin avec des tranches de Citron, mettant par dessus des Pistaches, & de la Grenade, le plus beau est de le tenir bien net.

Dans la graisse ou jus que vous aurez versé dans un plat en dégraissant votre Bisque avant que d'y mettre le jus de gigot, vous y casserez des œufs pour cuire à la Huguenotte, & un peu de jus de gigot par dessus.

Pour un Pottage de santé, il faut prendre des plus gros Pigeonneaux,

(jeunes pourtant) & les empotter avec de bon bouillon , & mettre par dessus les Pois vers , ou Asperges dans leur saison , & en autre tems les herbes.

Pour celuy de Choux, vous en mettez aussi de gros , ou bien de lardez & rostis à la broche en forme de Bizets , lesquels auront esté tuez en Ramerots.

Le pot pourry se fait ordinairement avec Pigeonneaux , Volailles , Veau , Mouton , Lard , & petit Sallé , Saucisses , Andouillettes , & autres bons ragouts , y mettant des Pois vers , Asperges , Herbes à Pottages , jeunes Choux , Champignons , & tous autres bons mets convenables , pour mettre bouillir le tout ensemble , & dresser sur le Pain tranché , avec bouillon aux œufs tournez si l'on veut.

Pour Pigeonneaux confits , ou à la Composte , on les fera cuire dans un pot avec bon bouillon , y mettant une Ciboule , un morceau de Citron ,

Verjus, Vinaigre, Cloud & Espiceries, puis vous les dresserez sur le Pain tranché, ou sur le mitonné.

L'on marine des Pigeonneaux, les accommodant ainsi que j'ay dit les Poulets, avec de la paste à Beignets, ou Farinez seulement.

A la poivrade, on les ouvre par l'estomach, & on les applatit comme pour mariner, puis on les rostit sur les Charbons, ou sur le Gril, les taillant & fallant en cuisant, cependant que l'on leur fera une Sauce avec Vinaigre & Poivre.

En fricassée, faut les couper en cinq ou six morceaux, & les passer dans la Poêle avec Lard ou Bœure fondu, puis les faire cuire avec bouillon du pot, Ciboule, Verjus, Vinaigre, Vin blanc, Sel, Espiceries, peau d'Orenge, Persil, & un peu de Thim, ou Marjolaine.

Pour rostit les plus petits, il n'y faut que des tesmoins commeaux Aloüettes,

Vn peu plus gros , on les barde , & envelope de fueilles de Vigne en la saison où on les picque menu.

Plus gros encore , on les barde ou larde, & on leur laisse pendre les pieds, les ayant tuez en Ramerots.

La meilleure Patisserie de Pigeonneaux est la Tourte quel'on appelloit un Pasté à la Vacquette, laquelle se fonce de Paste de fueilletage; c'est une vraye Bisque, mais il faut mettre le hachis sur le fond de la Tourte, & par dessus les Pigeonneaux, & ris de Veau tous cruds, pour les Crestes & Champignons, il faudra qu'ils ayent esté assaisonnez & cuits auparavant; apres cela vous y mettrez de bons morceaux de moelle de Bœuf, & l'assaisonnerez de Sel & Espiceries auparavant que de la couvrir; si vous voulez en servant y couler du jus de gigot avec un peu de Citron, vous vous servirez d'un entonnoir pour ne rien perdre.

On en met aussi des plus gros en paste fine avec des palais de Bœuf, Tetines

tines de vaches, Andouillettes, quelques Beattles & Champignons, y faisant au fonds un liét de Bœure, & des tranches de Lard par dessous & par dessus, avec les Espiceries ordinaires.

Les rastez de Requête sont faits des Abbatis de pigeonneaux, à sçavoir les Aisles, Testes, & Iusiers, que les ratissiers ostét des pigeonneaux qu'ils mettent en raste pour le Bourgeois.

Les Ramerots, Bizets & Tourterelles seront accommodez comme les Pigeonneaux, on leur laisse les plumes au Col, & on ne leur coupe jamais le bec, qui est une des principales marques qui les distingue d'avec les autres especes de pigeons.

Des Perdrix.

CHAPITRE VI.

LEs perdrix ne veulent estre mortifiées, mais fort fraisches pour

mettre en pottages de santé; aux Choux, & au lait d'Amandes; quand elles paissent ou mangent le Bled vert; c'est le tems où elles sont les moins agreables.

Pour cognoistre une jeune Perdrix il faut qu'elle ait le bec noir, & que la jambe soit menuë & brune: c'est pourquoy les Rotisseurs en les refaisant sur le feu leur bruslent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin que l'on ne cognoisse pas si elles sont vieilles: Les Masles sont toujours les meilleurs, les plus excellens, & les plus relevez en goust, pourveu qu'ils soient jeunes, & n'ayent encore païré, ou couplé, ou esté en amour; les gris ont un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil, & les rouges ont un argot à la jambe.

En voyant l'œil d'une perdrix l'on cognoist si elle est vieille tuée; ouvrez luy la paupiere, si l'œil est gros, luisant, & comme vif, c'est une marque certaine qu'elle est fraische, car à mesure

qu'elle vieillit il se ternit , puis deseché , & à force de la garder il se perd entierement.

Pour les garder long-temps on les met dans un tas de bled , ou bien en lieu frais comme à la Cave , n'y touchant que pour les manger : On leur tire aussi le gros boyau du cul , qui est la partie qui se corrompt le plustost.

Si vieille tuée & faisandée qu'elle soit , elle est toujours mangeable , pourveu qu'elle n'ait point le goust de relan qui luy est causé , ou d'avoir esté empaillée toute chaude , ou après un dégel , ou d'avoir esté enfermée en lieu trop humide.

Pour la rostir, on l'habille, rostit & larde, ainsi que le Chappon; réservé que l'on luy coupe les aisles comme aux Oysons , & que l'on luy laisse pendre la Teste, ne luy ayant plumé le Col que jusques à la moitié.

Les jeunes Perdreaux de la grosseur d'une Caille seront bardez & enveloppez de Lard , & par dessus chacun

une fueille de Vigne, puis seront mis à la brochette de bois comme les Poulets de grain.

La Capilotade se fait en coupant la Perdrix en dix ou douze morceaux, que l'on met dans un plat sur le feu avec peu d'Eau, Vin, Vinaigre, Verjus, Orenge, Sel, Cloud & Espiceries; on la fait bien bouillir, puis sur la fin on y met quelque peu de Chapelure de pain qui ne soit point brûlée, & on tient la Sauce courte.

Pour tuer les Perdrix, on ne les saigne point, mais on leur escrase la Teste, ou on leur rompt l'eschine.

En paste elles s'accoutument comme les Canards, pour estre mangées froides.

*Des Beccasses, Beccassines, & autres
petits Gibiers.*

CHAPITRE VII.

ON les plume à sec, & on leur escorche la Teste leur passant le

bec à travers le corps par les costez, sans les vuider, puis on les larde, & on les met en broche, la passant en biaisant de la Cuisse au gros de l'aïsse, & on met dans la Lechefritte deux tranches de pain rosties, afin que le dégoust de la Beccasse tombe dessus; puis on y fait une petite Sauce au Verjus, Sel & peu d'Espice, dans laquelle on fait renfler les rosties auparavant que de dresser les Beccasses dessus.

Les Pluviers, Vanneaux, Guignars, Cheualiers, Grives, Merles, Estourneaux, Cul-blancs, & toutes autres sortes d'Oyseaux se plument à sec, & se peuvent larder, mais l'on les effondre presque tous; & par consequent il n'y faut point de rostie, ny on ne leur passe point le bec à travers le corps, car ils l'ont trop court.

Les Alloüettes se plument aussi à sec, & l'on escorche la Teste, mais elles ne s'effondrent point, on les met en Potages de santé, & à l'Hypocras; on les larde, ou picque menu pour les dé-

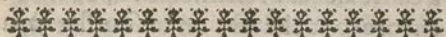
guiser en Mauviettes, & on leur passe une brochette en travers, y mettant des tesmoins entre deux, puis on les cuit à la grande broche, & sur la fin de la cuisson on y poudre de la mie de de Pain avec le Sel, & on fait la rostie dans la Lechefritte, & la Sauce comme aux Beccasses.

Les Cailles se plument à sec, s'effondrent, lardent, bardent, s'enveloppent dans la fueille de Vigne comme les perdreaux, pour les rostir; En Pottages, on ne les met d'ordinaire qu'à celui de Santé; En paste elles sont excellentes, ajustées comme les Pigeonneaux.

Les Ortolans seront mis à la brochette ainsi que les Alloüettes.

De toutes sortes de petits Oyseaux, l'on en fait des fricassées & Pastez comme de pigeonneaux, & on les rostit à la Broche, les ayant effondrez, & bien essuiez, ou lavez.





DV VEAU ET BOEVF.

CHAPITRE VIII.

DE tous les Animaux à quatre pieds; LE VEAU, est l'Aliment le plus naturel pour les Estomachs foibles, & que les Medecins ordonnent plustost aux Mallades, à cause de ses qualitez rafraichissantes, outre la bonne nourriture qu'il contient en soy, sans lequel on ne pourroit faire de bonnes Gelées qu'avec grande peine; je trouve fort à propos que nous traittions de toutes ses parties en particulier, & que nous commencions par sa mort; disant qu'il le faut saigner à la gorge l'ayant pendu par les pieds, pour luy faire bien égouter tout son sang, ou bien l'ayant couché sur un treteau fait exprés, (que l'on appelle Escorche Veau, d'où les petits liets de Sangles ont pris le nom,

à cause de leur ressemblance; & estant encore tout chaud, on le soufflera à la mode de Paris, ou on le laissera sans souffler, ainsi qu'en plusieurs autres Provinces, mais les chairs n'en sont jamais si belles; estant soufflé, on l'escorchera (luy ayant osté les quatre pieds,) sans pourtant le dépouïller entierement pour plus grande propreté, mais il suffira que la Peau soit détachée des Chairs, à la reserve de quelque petite partie qui ne servira qu'à l'entretenir autour du Corps; ce qu'estant fait, on l'ouvrira & vuidera de tout ses intestins, le laissant ainsi pendu, ou sur le Treteau où on l'aura habillé, en luy mettant quelques brochettes de Bois pour luy eslargir les costes, & le faire plustost refroidir; on luy coupera la Teste tout prest du Test, luy laissant la Peau qui est sur le front, ou l'escorchant jusques au bout du nez; si l'on luy laisse la peau, on l'échaudra pour la peler, luy donnant l'Eau propre; & s'il se peut il la faut échauder

échauder du premier coup ; car si l'on est obligé de la retremper , à moins que de changer d'Eau, elle seroit grasse, & ne pourroit échauder ; étant pelée, & les pieds aussi, on les mettra bouillir ensemble avec la fraise dans un pot à part, à cause que leur bouillon qui a le goût de Trippe, gasteroit les autres de santé si vous les cuisiez dans le grad Pot avec les autres chairs de Boucherie ; quand ils seront cuits, on les servira à sec avec un peu de Persil par dessus, & l'on mettra du Vinaigre salé dans une Sauciere à part, pour leur servir de Sauce.

Si vous les voulez faire cuire dans un Court-bouillon, ainsi que je vous ay enseigné aux Poulets d'Inde, ils en seront plus appétissans.

Le Cœur, la Rate, le Poulmon, & le Foye, seront aussi mis cuire dans un Pot à part, mais je veux donner à chacun leur goût particulier.

Le Cœur, la Rate, & le Poulmon nous les hacherons par petites pieces

pour en faire une fricassée que l'on cuira dans la Poëlle avec le Lard billé, ou le Bœuré, l'Eau, & le Sel; & sur la fin de la cuisson, on y adjouftera le Vin, Verjus, Vinaigre, Siboule, Es-piceries, avec quelque peau d'Orenge, ou Citron, & une feuille de Laurier, ou bien peu d'herbes fines; Quand vostre fricassée sera bien cuite, si vous voulez blanchir la Sauce, vous y verserez des jaunes d'œufs délayez avec le Verjus, ou y mettrez un peu de Cresme douce pour l'espoissir.

Quand au Foye, vous le larderez comme une piece de viande, & le ferez cuire en Sivé dans une Terrine avec Bœure, Vin, Verjus, & les autres ingrédients de la fricassée de Poulmon, ou Mou de Veau; la Rate y servira beaucoup, car elle espoissira la Sauce; si vous le voulez faire rostir à la Broche, l'arroufant souvent avec du Bœure fondu dans la Lichefritte, & y mettre aussi une Sauce pareille à celle de la fricassée, afin de l'en ar-

roser durant qu'il cuira, ce sera un plat de bon ragoust, & qui suffira pour nourrir plusieurs personnes, car c'est une viande fort rassasiante.

Pour la Fraise, si vous en voulez faire des Andouilles au lieu de boyaux de Cochon, vous vous y gouvernerez ainsi que je diray cy-apres dans le Chapitre du Porc; ces Andouilles sont tres-excellentes, & qui ne sentent point le mauvais goust des autres, à cause que les Veaux ne mangent point, & tettent seulement.

Vous ne perdrez pas le sang, non plus que celuy de tous les autres Animaux que vous tuerez (si ce n'est celuy du Bœuf) car ils approchent de la delicateffe du sang de Porc, qui plus, qui moins, & j'en ay veu en beaucoup de Provinces, particulièrement en celles du costé du Midy, qui estoit estalé sur les Boutiques, cuit en petits Pains, ainsi que les Boulangers mettent leur Pain en montre.

Le sang donc sera recueilly dans

quelque Vaisseau propre , & si l'on en veut faire des petits Pains , on le mettra figer dans des Escuelles pour luy donner la forme , & il ne le faut point manier ainsi que je diray ce-luy de Cochon , mais le laisser bien refroidir avant que de le cuire dans l'Eau ; estant cuit on le mettra reposer quelque tems , pour le bien couper par petites tranches , & le fricasser avec les mesmes ingrediens , que j'ay enseigné pour le Mou ; Si l'on veut y mesler quelques morceaux de Lard billetez , ou en Lardons à mesure qu'il sort de l'Animal , il paroistra entre-lardé quand il sera tranché , & sera de beaucoup plus agreable a manger.

Le Veau estant bien refroidy , vous le partierez en quatre quartiers à la seconde Coste ; & levez du quartier de devât le Bout Saigneux , l'Espaule , la Poitrine , & le Colet ou Quarré.

De celuy de derriere la Longe , la Roefle , & le Iaret.

De l'Espaule , on en levera si l'on

De l'Espaule , on en levera si l'on

veut un manche pour mettre bouillir, & la Paix sera lardée & rostie, ou bien on la laissera entiere pour la rostir lardée, ou arrousée de Bœure en cuisant; le meilleur morceau de l'Espaule, est un petit Musele gras qui se trouve sous une peau qui se retire au Feu, quel'on appelle l'Oreille del'Épaule.

La Poitrine est tres-excellente à bouillir; si l'on veut apres qu'elle sera cuitte, on mettra de la farce entre la peau & les petites Costes; puis on la dressera sur le Pain, & on versera dessus le bouillon dans lequel elle aura cuit; si l'on veut, on la tirera presque cuitte, & on la mettra tremper dans une Sauce de Marinade, comme les Poulets, puis on la poudrera de Farine, ou trempera dans la Paste de Beignets pour la frire; si l'on veut aussi, on la lardera, & cuira à la Broche pour la manger seche, ou bien la farcir comme celle du pottage; ou enfin si l'on veut la couper par morceaux, on la fricassera ou mettra en Paste.

Le Quarré sera mis dans le Pottage, ou fricassé, ou bien lardé pour rostir, & estre servy avec une Sauce, ou tout à sec.

Le bout Saigneux ainsi que la poitrine, peuvent estre mis dans le Pottage, dans la fricassée, & dans le Pasté.

La Cuisse de Veau entiere sera lardée ou picquée menuë, & l'os du Lard sera dépoüillé jusques à la jointure, puis on la mettra tremper l'espace d'un demy jour dans une Sauce de Marinade, & apres on la mettra à la Broche, & on la fera cuire de longue main, l'arroufant de sa Sauce où elle aura trempé, laquelle on mettra dans la Lichefritte pour la faire esbouillir & reduire; l'on doit faire cuire cette Cuisse de Veau tant qu'elle soit noire pour la mieux déguiser en Chevreuil; si dans sa Sauce vous y voulez aussi mettre des Capres, elles y seront tres-bonnes.

Ce mesme quartier de Veau est par

fois cuit au Court-boüillon, comme les poulets d'Inde; & en le servant, on luy fait des taillades tout de long pour la facilité d'en prendre des morceaux.

Quelques-uns apres estre cuit au Court-boüillon le trempent dans une paste à Beignets, & le font frire, mais cela est de grande despence, bien embarrassant, & difficile à retourner dans la poëlle.

La Longe sera separée de la Roëlle pour estre rostie à part à la mesme Sauce que dessus, ou toute seche, mais non si cuite que l'autre.

Le Rognon & toute la graisse qui y tient seront ostez de la Longe, puis hachez bien menu, & assaisonnez avec Sel, Espiceries, un peu de persil & Ciboule, pendant que l'on le hachera, vous ferez une grande rostie de pain, & estant toute chaude, vous estendrez cette farce dessus, luy presentant la Paëlle rouge ainsi qu'à des œufs au laict, ou bien vous la mettrez

un peu dans le Four ; & si vous y aimez le Sucre, vous n'y mettrez point d'Espiceries ny d'herbes fines, mais seulement le Sucre, la Canelle en poudre, & peu de Girofle, puis en le servant vous le poudrez encore de Sucre par dessus.

La Roefle de Veau sera mise à l'Estuvée dans une Terrine, ou entre deux plats, avec tranches de Lard ou Bœure, l'Eau, le Sel, Verjus, Espiceries, un peu de Vin, une Siboule, une feuille de Laurier, & une tranche de Citron, car l'Orenge y est trop amere.

En Paste fine, lardée de gros lard, elle se mange chaude & froide.

Hachée menuë avec graisse de Bœuf, mise dans un Pot, & le nourrir de bon bouillon, ce sera pour faire un excellent Pasté en Pot ; si au tems des Marrons on y en veut mettre, ils accompagneront bien ce hachis, lequel il ne faudra cuire qu'au paravant vous ne l'ayez bien destrempé & meslé avec le bouillon, autrement il se tiendrait

tout en une motte; & en cuisant, il sera necessaire de le remuer bien souvent, de crainte qu'il ne s'attache au Pot, & se brusle; sur la fin de sa cuisson, il luy faudra mettre les Espiceries avec trois ou quatre clouds de Girofle, & un petit filet de Verjus; le jus de Gigot & celui de Citron y seront aussi bien excellens; vostre Pasté en pot estant cuit, vous le dresserez dans un plat que vous mettrez sur un peu de feu, crainte que la graisse ne se fige jusques à ce que vous le vouliez servir.

Du mesme hachis vous en ferez des Saucissons, Marons, Andouillettes, & Farces, les assaisonnant ainsi que j'ay dit cy devant quand j'ay parlé des Concombres farcis.

Du mesme, on fait des Saucisses, mais il n'y faut mettre la Ciboulette ny le Persil, car ils feroient tourner le Veau, ou l'aigriroient.

Du mesme avec la Ciboulette, on fait des Pastez d'Assiette, ou des pe-

tits d'un fol, ou bien de Godiveau; garnissant, les derniers avec Palais de Bœuf, Tetines de Vaches, Ris de Veau, Crestes de Cocq, Champignons, ou d'autres especes de Fongy, Groseilles, Verjus de grain, Asperges, Artichaux, ou Cardes, selon le tems, l'assaisonnant ainsi que la Tourte de Beaille, ou y mettant la Sauce d'œufs deslayée avec le Verjus, ayant premierement dressé le Pasté en rond ou Ovale, avec de la paste de façon.

Du mesme hachis aussi on fait une espece de Pasté que l'on appelle, **POURPETON**, tout semblable à la Tourte de Beailles, réservé que le hachis se paistrit avec œufs cassez, & se dresse dans une Terrine, au lieu que la Paste se met dans la Tourtiere, puis ayant mis toutes vos Beailles dedans, on le recouvre du mesme hachis, le fermant comme un Pasté, & luy faisant un trou pour l'évent, & on y met le jus de Gigot peu auparavant que de le tirer; en cuisant, on le tirera sou-

vent du Four pour égoutter la graisse de dedans la Terrine, afin qu'il prenne une couleur rissolée ; & quand il sera cuit, & quel'on le voudra dresser, on bouchera sa cheminée avec de la Pâte, puis on le renversera dans un plat, on l'ouvrira par dessus, ainsi qu'un Pasté de Venaison, & le couvercle sera tranché par bandes pour garnir le bord du plat, ostant les tranches de Lard de dessus les Beattilles pour les faire voir à découvert.

Le Gigot ou Gigoteau se met bouillir ordinairement pour faire le bon Potage de santé, ou le pot pourry, si l'on ne le veut tirer à sec pour manger avec un peu du bouillon du pot, & du Vinaigre commun, ou pour ceux qui l'aiment de celuy qui est parfumé avec Roses, œillets, fleur d'Orenge, de Jasmin, d'Ail, & autres.

Il ne reste plus qu'à parler des Fagouës ou Ris de Veau, lesquels seront assaisonnez ainsi que j'ay dit pour la Bisque, ou seront picquez de Lard

comme le petit rosty , pour estre mises en broche, & servies avec le jus d'Orenge, ou bien trempées dans la paste de Beignets , ou au moins farinées, pour estre frites à la Poêle, & servies avec le jus d'Orenge & le Persil frit autour du bord du plat.

De la Gelée.

CHAPITRE IX.

ELle se fait principalement avec des pieds de Veau, c'est pourquoy jel'ay mise apres son Chapitre plustost qu'en autre lieu.

Pour en faire environ deux pintes, vous prendrez six pieds de Veau bien eschaudez de leur poil, & les couperez par moitiées, leur ayant osté les gros os des jambes, & coupé les bouts des doigts qui sont ordinairement saigneux; puis vous les jetterez dans l'Eau fraische, pour les bien laver, & oster toute la couleur de Sang, les re-

changeant plusieurs fois d'Eau à ce sujet ; apres quoy vous les blanchirez dans l'Eau chaude, & les retirerez pour les jetter dans de la plus froide que vous ayez, reïterant plusieurs fois cette façon de blanchir, tant pour les nettoyer de leur sang, que pour en séparer le plus de graisse que vous pourrez, d'autant que toute viande grasse est extremement contraire à faire de la Gelée, c'est pourquoy l'on doit choisir les Chairs moins grasses, & encore leur oster ce qu'elles ont de plus gras auparavant que de les mettre cuire, afin que le bouillon estant fait vous n'ayez pas tant de peine à le dégraisser.

Ces Pieds de Veau estans ainsi blanchis, vous les mettrez dans un pot de Terre neuf, ou autre, pourveu qu'il soit bien net de graisse; & vous les accompagnerez d'une Poule, Chapon ou Coq, avec une demie Roestle de Veau, & n'y mettrez point de Sel, faisant bien consommer le tout à force

faisant bien consommer le tout à force

de bouillir, & l'escumant soigneusement; puis quand les Chairs se dépeceront, & seront pourries à force de cuire (ainsi que l'on dit) vous tirerez le pot du feu, pour passer le bouillon à travers un gros linge, ou une Estamine, tordant & pressant fort, pour en exprimer tout le jus qui doit revenir à deux pintes; lequel vous dégraisseriez au mieux qu'il se pourra, fust-ce mesme avec une plume, & le laisserez plustost refroidir pour en oster jusques à la moindre graisse qui furnagera; ce bouillon estant bien dégraissé, vous le remettrez dans le mesme pot qui aura esté bien eschaudé, y adjoustant une chopine de bon Vin blanc François, qui soit sec, & non doux, avec une liure de Sucre, un morceau de Cannelle, & deux clouds de Girofle, vous le ferez bouillir, jusques à ce que vous jugiez que vostre Gelée ait de la liaison autât que vous en desirerez, & que vous recognoistrez par les espreuves, qui sôt que prenât un peu de cette

Gelée entre deuxdoigts, & la pressant, lors que vous les ouvrirez, ils tiendront comme colez ; ou bien en en mettant dans une cueillere d'argent, & la laissant refroidir, la Gelée sera liée en la consistance que vous la desirez forte ou foible, selon que vous en aurez affaire ; quand vous la croirez de bonne façon, vous y espreindrez du Citron, ne luy en donnant que ce qui sera nécessaire pour luy relever le goust, & luy donner pointe suffisante, sans détruire sa douceur par trop d'acidité ; & apres vous la mettrez en grand feu pour la faire bouillir, autant qu'elle pourra sans resandre, afin qu'en la tirant du feu dans sa plus grande chaleur vous versiez dedans des blancs d'œufs battus, qui serviront à la dégraisser & clarifier ; pour les battre, on les foette avec une petite poignée de Verges rognées par les bouts, laquelle servira aussi à tourner & remuer la Gelée quand on y verse les œufs ; & lors que le bouillon sera ap-

paisé, & que vous ne craindrez plus qu'elle répande, vous prendrez tout le dessus du pot, où se rencontreront les blancs d'œufs qui seront cuits, vous les mettrez dans la Chauffe à Hypocras, puis la Gelée, la versant cucillerée à cucillerée à mesure qu'elle s'écoulera, sans la mettre tout d'un coup dans la Chauffe, mais au contraire ne luy faisant faire qu'un petit filet, & reverserez la premiere coulée qui d'ordinaire est toujours trouble; il est bon que la Chauffe ne soit pas trop éloignée du Feu, d'autant que la Gelée se refroidissant ne pourroit couler; si vous y voulez mettre un ou deux grains de Musc, vous le pourrez, en l'enfermant dās un peu de Cotton pendu à un fil au bout de la Chauffe (ainsi que j'ay dit à l'Hypocras) mais si c'est pour des malades n'y mettez aucunes Espiceries, ny odeurs, sinon un peu de Cannelle.

Toutes sortes de Volailles maigres sont bonnes à faire de la Gelée.

Dans

Dans cette Gelée vous y mettrez telle couleur que vous voudrez pour la teindre, comme Saffran pour la rendre plus jaune, jus de Bettes Raves pour la rougir, Tournesol pour le violet, Fenouil battu, ou Poirée pour le vert, & Amandes douces pilées comme pour faire le Massépan, quand vous voudrez cōtrefaire le vray blanc-mangé; chacune mise à part, vous la pourrez trancher par billes ou par bandes, puis la ranger sur l'assiette, ou sur un plat pour la diversité.

Si vous en voulez faire de marbrée, il faudra avoir une Tourtiere de Fer blanc, dans laquelle vous en verserez d'une couleur la hauteur d'un travers-de doigt, laquelle vous laisserez refroidir ou prendre auparavant que d'y en mettre d'une autre couleur; & ainsi l'une apres l'autre, tant que vostre Tourtiere soit pleine; puis estant froide, vous tremperez la Tourtiere dans l'Eau chaude pour détacher la Gelée, & la tirer hors de la Tourtiere, la po-

fant sur une feuille de papier blanc, pour la trancher en hauteur, & elle sera toute marbrée.

Vous la mouflerez ainsi que j'ay dit le Cotignac, & en mettrez dans des peaux de Citron dont aurez osté tout le dedans ; & estant froide, vous la couperez par quartiers pour orner les grands plats de Gelée.

Si vous voulez faire tailler une Vitre de la grandeur d'un plat ou d'un bassin que vous poserez sur le bassin avant que de verser de la Gelée par dessus la hauteur d'un doigt, y ayant laissé au verre un petit trou à l'un des bords, lequel vous boucherez avec du papier, ou autre bouchon bien propre auparavant que de verser la Gelée, & lors que vous voudrez servir, vous osterez le bouchon, & avec un entonnoir mettez de l'Eau fraîche dans le bassin, puis vous y passerez des petits Poissons tous vifs qui nageront dans cette Eau, & seront veus à travers la Gelée, donnant une recreation tres-

agreable & incomprehensible à ceux qui n'ont point encore veu de semblables surprises.

Je suis d'avis qu'à chaque Animal dont j'escriray les apprests, je suivre le mesme ordre que j'ay fait au Veau, le dépeçant en autant de parties qu'il se vend à la Boucherie, & disant sur chacune tout ce à quoy elle peut estre employée, afin que le Lecteur n'ait aucune peine à chercher ce qu'il desire apprendre; & aussi pour soulager la memoire des Cuisiniers, qui en voyant ce qu'il y a dans leur Garde-manger resoudront ce qu'ils en veulent tirer pour cuire, & de quelle maniere ils le voudront apprester.

Le Pied de Bœuf, les Ioües, & les Babines, ne sont qu'un manger tres-grossier, & qui veut bouillir fort long-tems avant que d'estre cuit; c'est pourquoy je n'amuseray point le Lecteur aux apprests qui luy conviennent le mieux, en lisant ce que j'escriray du Mouton, il l'apprendra pour les ac-

284 LES DELICES
commoder de mesme s'il veut.

Pour le Palais, estant à demy cuit, ainsi qu'il sort de l'Eschaudoir des Tripiers, on en osterà la peau où touche la Langue, on le coupera par morceaux, & fricassera à la mesme Sauce des Poulets, ou Pigeonneaux, ainsi que j'ay dit en leur lieu; on en mettra aussi dans les Pots pourris, & dans toutes sortes de Pastez en forme de Beattilles.

La Langue, on la fera boüillir dans un bon boüillon pour la manger à la Vinaigrette, ou bien on la picquera de Lard pour la faire rostir à la broche, & on luy fera une Sauce avec Vin, Vinaigre, Poivre & cloud de Girofle; si vous y aimez le Sucre, c'est la vraye Sauce, mais il y faudra mettre de la Canelle.

On les salera aussi, les prenant bien fraisches, & non mortifiées, les lavant dans l'Eau tiede, pour les bien nettoyer de tout le sang qui y est, puis on les relave dans l'Eau fraische, &

apres on les essuye bien seches avec linges blancs , pour les saler dans des Pots de grez, retournant deux ou trois fois celles de dessus qui ne trempent pas dans la Saumeure , de crainte qu'elles ne se gastent , & afin qu'elles prennent également le Sel; au bout de douze jours , on les retirera , & on les mettra parfumer à la cheminée, les pendant par le petit bout avec une ficelle , y mettant un morceau de papier par dessus , pour les parer de la Suie qui y tomberoit , & les gasteroit ; quand elles y auront esté quelques tems , & qu'elles vous paroistront assez seches , vous les retirerez pour les pendre en lieu sec.

Pour les cuire , vous les ferez tremper dans l'Eau tiede jusques à ce qu'elles amolissent , les ratifferez & laverez bien dans plusieurs Eaux; puis vous les ferez bouïllir & cuire avec Eau & fines herbes; quand vous jugerez qu'elles seront cuites, vous les tirerez, les essuierez bien , &

leur donnerez le ply pendant qu'elles seront encores chaudes ; vous les pelez aussi tres facilement dans leur chaleur, pour les rendre plus propres & plus delicates, mais elles ne se garderont pas si bien que sans peler, à cause qu'elles se desecheront & durciront ; vous les picquerez de huit ou dix clouds de Girofle pour leur donner le goust.

Du quartier de devant on levera l'Escpaule, laquelle en toutes ses parties n'est bonne qu'à bouillir, encore est-ce la moindre chair de tout le Bœuf.

Le bout saigneux est tres-excellent à faire bon Potage, & il s'y trouve de petites Fagouës, ou glandules à la gorge, qui sont bien agreables à manger, tant bouillies simplement, qu'au Court-bouillon, & en estuvée.

La Poitrine ou la piece tremblante, est la partie du Bœuf la meilleure & la plus honneste à servir sur Table; pour la manger excellente, il la faut saller d'un jour, puis la faire bouillir dans

l'Eau seulement, ou bien au Court-boüillon ; Pour la servir sur Table on luy fait des taillades toutes de sa longueur, afin que l'on ait plus de facilité à en couper.

Les Alloyaux se mettent aussi boüillir, & rostir, faisant distinction des sortes ; car les plus petits & tenves s'appellent charbonnées, qui à une nécessité & faute de Broche se peuvent rostir sur le Gril, ou sur les Charbons ; ceux que l'on appelle Alloyaux des deux costez sont les meilleurs, il y a un des costez de l'os plus tendre que l'autre, c'est pourquoy l'on dit le costé des Maistres, & le costé des Valets ; ils ne veulent pas estre beaucoup cuits à la broche, mais se mangent tous saigneux, & rouges ; car s'ils cuisoient trop, ils perdroient leur jus qui est le suc le plus excellent de tout le Bœuf ; les ayant tirez de la broche, si l'on veut on en tranchera par morceaux dans le mesme plat, ausquels on fera une Sauce avec Sel & Eau seule-

ment, puis quand elle aura un peu bouilly sur le rechaud, on y mettra un filet de Vinaigre, un peu de Poivre, & autres Espiceries.

Le quartier de derriere sera depecé en Roelles, Surlonge, Trumcau, & Queuë, les Roelles ou pieces de Simier sont bonnes à hacher menu avec de la graisse, pour mettre en Pasté en pot, comme le Veau; & dans les petits Pastez avec l'Oignon ou Siboule, Verjus de Grain, Grozeilles & Espiceries; plus estant coupées par tranches tendres, comme la grosseur de deux doigts, on les bat avec un rousleau ou baston, pour en rendre la chair plus courte, & on les cuit en Sivé avec bouillon du pot & Sel; quand elles sont presque cuites, on y adjouste le Vin, Verjus, Vinaigre, Espiceries, avec peau d'Orenge, Laurier, ou autre bonne odeur; on en larde de plus grosses pieces avec des gros lardons frottez de Sel & Poivre, comme ceux des Court-bouillons, les ayant premierement bat-

tuës

tuës avec le rouleau, lesquelles on fait cuire aussi en Sivé ainsi que je viens de dire, & on les fait bouillir si long-tems, qu'il faut que la Sauce se reduise presque à rien, c'est ce que l'on appelle Bœuf à la mode; l'on en fait aussi boucaner ou enfumer, les ayant battuës auparavant, & salées comme les Iambons de Porc; ces chairs servent aux lieux où la fraische tuée ne se retrouve pas facilement, comme sur Mer, dans les Villes assiégées, & autres lieux; si l'on manque de vaisseaux propres à les saler, il suffira de les mettre dans un Sac avec quantité de Sel, lier le Sac, & avec un baston battre dessus; puis la laisser reposer demy jour, rebattre encore, & apres la tirer du Sac, pour la fumer ou secher; les pieces de Simier tranchées froides se mangent aussi à la Vinaigrette.

Les morceaux de Surlonges, sont aussi de tres-bonnes pieces à bouillir, & l'on en peut faire de bons Pastez aussi bien que des pieces de Simier,

pour avoir toujours quelque provision dans le Logis, crainte d'estre surpris.

La queuë se mangera bouillie ou fricassée, ou bien en Sivé, & c'est une partie du Bœuf dont les Bouchers font leurs ragouts pour traiter leurs amis.

Pour le Trumeau, il est bon à donner liaison aux Pottages, où on ne veut pas faire grande despence pour les nourrir.

Tout ce que j'ay escrit icy du Bœuf, se peut dire de la Vache, laquelle quoy que jeune & grasse est toujours moindre en bonté que le Bœuf; il n'y a que la Tetine qui soit considerable pour mettre au rang des viandes exquisés, laquelle peut estre mägée en toutes les sortes d'apprests que j'ay dit que l'on pouvoit accommoder les Palais de Bœuf, & les Beatilles.

Quand aux entrailles du Bœuf, les Tripiers les vendent toutes prestes à fricasser, ou rostir sur le Gril, réservé le Foye qui ne se mange que sec;

tous les apprests que j'ay dits des entrailles des Veaux, peuvent estre pratiquez à celles des Bœufs, mais il ne se faut attendre de les trouver si delicates.

Le Rognon se peut cuire en Sivé seulement, tout entier, ou par tranches, car de le frire, ce seroit un manger bien rude.

Des Moutons & Chevreaux.

CHAPITRE X.

L'AGNEAU gras de laiët, sera esgorgé, soufflé, & habillé comme le Veau.

La Teste à laquelle vous laisserez le Col, sera eschaudée, & les pieds aussi, lesquels on fera cuire dans le Pottage de Santé, ou dans le pot pourry; On les met aussi au Pottage de laiët d'Amandes, accommodé ainsi que j'ay dit cy-devant aux Perdrix.

Quand l'Agneau n'est pas plus grād

qu'un Lappin ; on le peut mettre entier dans les mesmes Pottages, ou bien on le larde pour le rostir à la broche ;

La Sauce verte que j'ay enseignée cy-devant au Chapitre des œufs, est la vraye Sauce à laquelle on le peut manger ; Quand il est fort, on le partit en quatre quartiers, ou par la moitié en long, quel'on cuit à la broche sans estre lardée, mais seulement on l'arrouse de Bœure ; & quand on juge qu'elle approche de sa parfaite cuisson, on la poudre de mie de Pain, & Sel menu, luy donnant encore quelques tours de broche pour faire prendre une couleur rousse au Pain ; pour la Sauce, l'Eau, le Sel, avec un jus d'Orenge, ou de Citron, si l'on n'y veut mettre un peu de Siboulette.

Sa Fressure se met aussi cuire dans le Pottage, ou bien on en fait une fricassée, avec bouillon du Pot, Sel, Verjus, Espiceries, & sur la fin de la cuisson quelques jaunes d'œufs, délayez au Verjus, ou bien de la Cres-

me douce pour espoissir la Sauce.

Si vous en voulez frire quelque piece, mais particulièrement le Bricnet ou Poictrine, vous la ferez tremper dans une Sauce à la marinade de Poulets, & apres l'avoir poudrée de Farine, ou trempée dans une Paste à Beignets, vous la frirez dans le Saindoux, Lard, ou Bœure.

Le Mouton sera aussi habillé & dépecé comme le Veau.

La Teste est la moindre partie, & il n'y a que les pauvres gens qui en acheptent, encore les Tripières qui les vendent leur ostent la Langue auparavant; on la met rechauffer sur le Gril, ou dans le Four, & le peu de chair ou peaux qui y tiennent sont mangez avec le Vinaigre, & Poivre; Pour la Cerveille on a assez de peine à casser la Teste à grands coups de Marteau, pour l'avoir.

La Langue est tres-delicate, & peut-estre servie devant les personnes de toutes sortes de conditions, il faut oster

la peau qui est sur la Langue, & sur le Palais, puis l'ouvrir en deux par dessous jusques au Palais, & la poudrer de mie de Pain & de Sel, puis la mettre sur le gril; & quand elle sera cuitte d'un costé, la retourner, & repoudrer encore; pendant qu'elle s'achevera de cuire, on luy fera une Sauce avec du Verjus & fort peu de bouillon du pot; On la pourra aussi apprester en estuvée, sans la dépecer; au Court-bouillon, en Composte, avec Champignons & Andouillettes de Veau; en Pasté découvert, & en beaucoup d'autres sortes, que vous trouverez toutes bonnes, si vous avez le goust fin, & la main seure à l'assaionnement.

Pour les Pieds, on les fait bouillir dans un Pot à part, car si l'on les mettoit dans le Pot à la viande, le bouillon auroit le goust de Tripe; quand on les croira assez cuits, on les retirera, & on les servira entiers sans les dépecer, avec le Vinaigre, le Sel, & fort

peu de Poivre; si vous les voulez fricasser à la Poêle avec le Bœure, le Sel, Verjus, peu de Vinaigre, la Ciboulette & les Espiceries, il faudra les couper par morceaux, & ôter les grands os, avec un certain bouton plein de Poil qui est entre les deux grands doigts, & sur la fin y adjouster les jaunes d'œufs deslayez au Verjus.

Quand aux autres intestins que les Tripières vendent, on en rostit sur le Gril une bonne partie, & l'autre on la fricasse ainsi que les pieds de Mouton.

Le Col du Mouton que l'on appelle le bout saigneux, est excellent bouilly aussi bien que toutes les autres parties du Mouton, sans en excepter aucune, mais plus les unes que les autres; la Queuë entiere qui fait le quartier de derriere, à la reserve du Gigot ou Escalanche, donne ordinairement un goust de Suif au Pottage; c'est pourquoy si on la veut mettre bouillir avec l'autre viande, il faudra la bien dégraisser de

tout le Suif qui sera autour du Rognon ; & quand elle sera cuite, si l'on veut la mettre rostir sur le gril, on la servira avec la Sauce de la Langue.

On met aussi bouillir le bout Saigneux avec des Navets, aussi bien que la Poitrine ou Brichet, & sur la fin de sa cuisson, on fait roussir de la Farine sur la Paesle du feu, l'ayant bien nettoyée ou escurée auparavant, retournant avec la cueillere de crainte qu'elle ne brusle; & quand elle aura pris une belle couleur rousse on la destrempera dans un plat avec le Verjus pour la verser dans le pot un peu auparavant que de dresser; cela se nomme un Haricot, ou une Bisque de Bourgeois: On les met aussi en Pâte, ainsi que les Poulets, leur faisant aussi une Sauce aux œufs délayez avec le Verjus.

Le Collet ou Quarré sera mis rostir à la broche ayant coupé un peu l'Espine du dos entre chaque Costelette, pour la commodité de le dépecer quand il sera cuit, & on le poudrera

de miede Pain & de Sel; on le partit aussi à chaque Costé quel'on met sur le Gril, & que l'on assaisonne ainsi que les Langues de Mouton; mais il leur faudra donner un coup du plat du Cousteau à chacune auparavant que de les cuire, afin d'en rendre la Chair plus courte, & corrompre un peu les os.

L'Espaule sera rostie à la Broche, & si l'on veut on y passera du Persil avec la Lardoire, pour luy donner bon goust; sur la fin de la cuisson, on la poudrera de Pain & Sel, & on luy fera une Sauce comme aux Langues: Estant rostie sans Persil, si vous en voulez faire une Galimafrée, il faudra lever la peau jusques au manche sans la détacher entierement; puis oster toutes les Chairs, & les hacher bien menuës avec un peu de Persil, d'Oignon, ou de Ciboulette, les fri-casser dans le Bœure roussi, ou le Lard fondu y mettant un peu de bon boüillon, avec le Verjus, Sel & Espiceries;

pendant que l'on fricassera, il faudra mettre l'os sur le Gril, le couvrir de sa peau, & le retourner pour luy faire prendre un petit goust de rosty; quand on voudra servir, on le dressera sur un plat, & on remettra ce hachis autour de l'os, le couvrant de sa peau au mieux que l'on pourra.

Le Quartier de derriere pourra estre mis rostir à la Brochetout entier, ou le Gigot, & la Queuë, chacun à part.

Pour accommoder un Gigot au Court-boüillon, ou à la Suisse, ou au Sauget; il faudra l'escorcher de sa Peau qui entoure les Muscles; puis le battre avec un baston pour en rendre les Chairs plus courtes, & luy couper le bout du manche où tient l'Osselet; apres il le faudra larder de gros Lardons, sallez & Poivrez, pour le mettre boüillir dans un Pot à part; sur la fin de la cuisson, il y faudra adjoûster les mesmes ingrédiens qu'aux autres Court-boüillons; si vous voulez vous accommoderez le Quartier

tout entier au Court-boüillon ; & en le servant respandrez par dessus un jus d'Ail pilé avec de l'Eau, & mettrez par dessus des grains de Grenade, avec des fritteaux autour du bord du Bassin.

Vn gigot ainsi lardé, sera mis en Paste fine, pour estre mangé chaud ou froid; ceux qui aiment l'Ail y en pourront couler quelques gouffes bien épluchées.

Estant aussi escorché jusques au manche, & le bout de l'Ostelet coupé, on en osterá toute la Chair, que l'on hachera avec graisse de Bœuf ou Lard, puis on la fallera, espicera, & l'on y mettra de la Ciboulette avec deux œufs cassez blanc & jaune, maniant bien le tout ensemble, pour apres remettre ce hachis autour de l'os, environ de la mesme forme qu'estoit le Gigot, le revestant de sa peau, & le liant avec de la petite ficelle; cela fait, il le faudra mettre dans un pot à part, l'emplir du boüillon du grand

pot, & le mettre au Feu; quand il sera à demy cuit, on y adjouſtera des Navets, & on fera reduire le bouillon le plus court que l'on pourra; Quand on le voudra ſervir, il faudra le drefſer dans un plat ſur une aſſiette, oſter la ficelle, & mettre par deſſus les Navets à ſec.

Si vous n'y voulez point de Navets, eſtant preſque cuit, vous y adjouſterez un Oignon ou deux, du Laurier, du Thim, & quelques peaux de Citron.

Le Gigot farcy eſt mis auſſi en Paſte fine, & veut eſtre ſervy chaud, avec les œufs délayez, ou le jus d'Ail, en le tirant du Four.

Les Rognons des Agneaux que l'on chaſtre, ſeront ouverts par moitiées, & mis dans les Paſtez avec les Beatilles, ou en eſtuvée, roſtis à la Broche eſtans lardez, ou bien ſeront friz ainſi que les Ris de Veau.

Ceux de Beliers ſeront tranchez par Roelles, & poudrez de Sel, & un peu

de Poivre, si l'on ne les veut laisser tremper dans la Sauce de marinade; & quand ils en auront pris le goust on les trempera dans la Pâte à Beignets, où on les farinera simplement pour les frire dans la Poêle, & les servir avec le Persil frit, & le jus d'Orange.

Le Chevreau s'accommode à toutes les sortes de preparatifs que j'ay enseignez cy-devant pour l'Agneau; quoy qu'il ne soit pas à comparer à luy, d'autât qu'il ne prend jamais si haute graisse, & qu'il sent toûjours quelque goust de Bouccain; Cest pourquoy les Rotisseurs laissent un peu de Peau & Laine, à la queue de l'Agneau, pour témoigner que ce n'est pas du Chevreau: La Chevre se cuit aussi comme le Mouton, mais elle n'est guere agreable à manger.



Du Porc.

CHAPITRE XI.

LE Cochon de Lait, peut estre mangé aussi-tost qu'il est tué, sans qu'il soit besoin de le laisser mortifier pour le rendre plus tendre; il faudra le saigner par la gorge, puis l'eschauder dans de l'Eau bien nette alors qu'elle veut commencer à jetter ses premiers bouillons, frottant le Poil avec la main, ou avec un linge bien blanc; si vous voulez faire espreuve de la chaleur de l'Eau, il faudra tremper seulement le bout de la Queuë, & si elle quitte son poil, c'est une marque que l'Eau est de bonne chaleur; Quand il sera pelé, vous luy fendrez le ventre vers le nombril un peu en travers, par cette ouverture vous tirerez la Pance & les Boyaux, cernant le gros boyau autour du Cul; vous osterez aussi le Fiel qui tient au Foye, luy

mettant dans le Corps un Oignon, ou de la Ciboule, du Sel, du Poivre, & un brin de Sauge; puis vous refermerez la playe avec une Brochette, pour apres le mettre rostir, luy ayant fouré la Broche par le Cul, qui ressortira par la Geulle; & aussi tost qu'il commencera à prendre chaleur, & à suer, vous l'essuyerez avec un linge blanc; estant cuit, vous le servirez tout sortant de la Broche, car si vous le laissiez refroidir, ou que vous le couvrissiez pour entretenir sa chaleur, la Peau se ramoliroit & seroit desagreable à manger; la plus excellente partie de tout le Cochon de Lait, c'est tout le tour du Col; la Farce faite avec le Foye, le Mou, & les herbes assaisonnées, ainsi que j'ay cy-devant dit au Chapitre des Oisons, sera mise dans le Corps en servant le Cochon, ou à part dans un Plat pour ne pas ramolir la Coüefne.

Pour le mettre au Court-bouillon, quand il sera pelé & vuidé, vous le

larderez de gros Lard fallé & Poivré, l'enfevelirez dans une serviette, la lierez par les deux bouts, & le mettrez cuire dans les assaisonnemens des Court-bouillons ; estant cuit, vous le tirerez, osterez la serviette dans laquelle il aura cuit, & le dresserez dans un bassin sur une autre serviette blanche ; jetterez par dessus des grains de Grenade, des fleurs de buglosse, ou autres, des tranches de Citron, & les autres ornemens convenables ; si vous le voulez couper par quartiers, & que la Teste face le cinquiesme, il ne sera point necessaire de l'enfevelir ; quand vous le dresserez, vous mettrez la Teste dans le milieu du Bassin, & les membres autour.

Pour le Porc, quand on luy aura fourré le Cousteau dans la gorge, on recueillera le sang ; & avant qu'il se refroidisse on le maniera & desrompra avec la main pour l'empescher de se cailler, (ostant des petits fibres qui s'amasseront dedans en une masse,)
afin

afin d'en faire le Boudin , ainsi que j'enseigneray cy-apres ; estant mort, on luy bruslera le Poil, ou on l'eschaudera selon la mode du Pays , apres on l'ouvrira par le dos , on vuidera toutes les entrailles , & on le jartera pour le pendre, afin de luy tirer les Iambons en long à la mode de Mayence ; estant froid , on le dépecera, coupant la gorge la plus large que l'on pourra, pour faire des Languiers à la maniere d'Anjou, levant aussi les gros Iambons tout de leur long , & apres on fallera par pieces ce que l'on veut conserver pour mettre au Pot de l'ordinaire, ou manger aux Pois , mettant le Lard & les pieces qui ont le moins d'os au fonds du Saloir, comme celles qui se conservent le mieux , & les autres comme les Costelettes au dessus , afin qu'elles prennent moins sel, & soient mangées les premieres ; Car quand aux pieds, Oreilles , & Groüin , je crois qu'il est à propos de les faller à part ; les Trippes seront bien proprement lavées, &

les boyaux retournez pendant qu'ils seront encore chauds, puis mis dans l'Eau fraische, afin d'en prendre pour faire les Boudins & les Andouilles.

Pour la Fressure qui est le Cœur, le Foye, la Rate, & le Mou, on les pendra en l'air pour égouter leur sang.

Pour faire d'excellent Boudin, il faudra hacher del'Oignon, & le faire parbouillir dans l'Eau, puis le tirer avec l'Escumoire, & le mettre parmy le Sang, avec du Sel, du Poivre, du Cloud de Girofle, & de la Cannelle battus ensemble, y coupant de la Panne en petites Billes, pour estant le tout bien meslé ensemble, le faire entrer dans les Boyaux les plus petits qui auront esté bien grattez & dégraissez avec un Cousteau; & pour le parbouillir on le mettra dans un Chaudron d'Eau sur le feu, le picquant de crainte qu'il ne creve; si vous y voulez mettre du Lait avec le Sang, il en sera plus excellent; le Boudin blanc

se fait avec hachis de Volailles rosties, & Lait au lieu de Sang, y mettant la Panne, l'Oignon, le Sel & Especes, ainsi qu'aux rouges; aucuns y mettent le Fenouil battu, & quelques grains de Musc & d'Ambre; pour cuire le Boudin blanc, apres qu'il aura esté parbouilly ainsi que le rouge, au lieu de le mettre sur le Gril simplement, on le cuira dans la Lechefritte, ou un Bassin d'argent, le mettant dans le Four, ou sur les Charbons, & afin qu'il prenne une couleur de rissolé, on égoutera souvent la graisse; si l'on se contente du Gril, on mettra une feuille de papier par dessous: La Moutarde, est la vraye Sauce de tous les Boudins & Andouilles, soit celle de Dijon, ou la commune.

Pour faire les Andouilles, on fera blanchir les boyaux, deux ou trois bouillons, puis on les retirera, & sechera dans des serviettes, pour les saller, & les laisser ainsi reposer sept ou huit jours; au bout desquels vous les

couperez par bandes , & trancherez aussi du Lard doux par lardons , que vous poudrez de Poivre , puis en emplirez les boyaux qu'aurez reservé pour les robes , lesquels vous n'aurez point fait parbouillir , d'autant qu'ils se romproient ; & formerez vos Andouilles , que vous pendrez à la cheminée si vous les voulez parfumer pour les garder , sinon vous les cuirez à demy ainsi que j'ay dit le Boudin ; les plus excellentes , & les plus delicates Andouilles se font avec des fraises de Veau , au lieu de boyaux de Porc , & se cuisent dans de bon bouillon auparavant que de la rostir sur le Gril.

Le Foye , le Mou , la Rate , & le Cœur se mettent bouillir dās le bouillon où on aura cuit le Boudin , lequel est tant meilleur que plus il se creve de Boudin ; & quand on fera prest de dresser , on fera rostir deux tranches de Pain , que l'on fera mitonner avec Verjus & Vinaigre , puis on les eschera bien , & on les jettera dans la

Boudinée, pour ce Brouët estre servy au lieu de Pottage; on les cuit aussi en Sivé, & le Foye est par fois lardé & mis à la Broche ainsi que celuy de Veau.

La Gorge où tiendra la Langue sera fallée avec les pieds & autres issuës, au bout de dix ou douze jours retirée, bien essuyée, & penduë à la Cheminée avec une fucille de papier par dessus pour la preserver de la Suye; puis estant suffisamment fumée, on l'ostera, & on la conservera penduë en lieu sec.

Sur le Porc, il se leve certaines parties qui sont excellentes à manger sans saler, comme les Espinées ou Eschignées, & l'os court, ou Lièvre de Beausse; lesquelles on rostira à la broche sans larder, & on leur fera une Sauce à la Barbe-Robert.

Il se leve aussi des Griblettes ou Tranches de Chair, lesquelles on hache bien menu avec lard doux, & Panne, les assaisonnant ainsi que pour

faire des Saucisses, puis on les enferme ou entoure de la Crespine, les formant en grosses Andouillettes rondes, que l'on fera cuire dans la poêle sans autre graisse que celles qu'elles rendront, & sur la fin de la Cuisson on y mettra un peu de Verjus pour leur donner la pointe; de ce hachis on en fera tout ce que j'ay dit que l'on peut faire du Veau haché, comme aussi toutes sortes de Pâtisserie, tant de Chair hachée, qu'entière, & lardée en forme de Venaison.

Les Pieds, Oreilles & Groüin seront tirez de leur Saloir, & mis cuire dans l'Eau seule, puis rostis sur le Gril, & servis avec une Sauce à la Barbe-Robert; si l'on veut les couper par morceaux, on les passera par la Poêle, ou on les mettra mitonner dans un pot avec du bouillon du pot, un peu de Verjus, Vinaigre, Moutarde & Oignon.

Les Costelettes & Poitrine, seront cuites aussi à part, & mangées sans

autre assaisonnement ; si l'on ne les met sur le Gril, avec la Sauce à Robert.

Il ne reste plus que les Iambons, qui pour estre accommodez à la mode de Mayence, il les faudra laisser mortifier quelques jours, mesme jusques à ce qu'ils filent, puis on les salera; & au bout de huit jours on les retirera du Saloir, & on les posera sur une Table, & un aix par dessus, lequel on chargera pour les presser & faire sortir toute la Saumeure, puis on le resalera du costé de la Chair, & au bout de trois jours, on le pendra pour l'enfumer, bruslant dessous des herbes fines, Genest, Rosmarin, & autres; puis on le pendra quelque tems; il y en a quelques vns qui les frottent de Lie de Vin, les enterrent sous l'égout du Tonneau ainsi que les Formages que l'on affine; mais je trouve que le meilleur est de les poser sur une Table en lieu frais & sec, & les charger comme auparavant.

Pour cuire le Iambon , on le fera tremper dans l'Eau tiede , le rechangeant plusieurs fois s'il est beaucoup salé, puis on le lavera & essuyera bien, pour le mettre boüillir dans un Chaudron ou Vrselle, le plus pressé que l'on pourra , afin qu'il y ait peu de boüillon , & que sa bonté ne se dissipe pas dans un grand lavage d'Eau ; il sera besoin d'y mettre au fonds une poignée de foin delié , avec des fines herbes dessus , deux gros Oignons, & quelques peaux de Citron ; vous aurez toujours de l'Eau chaude pour le remplir à mesure que son boüillon s'évaporerá ; quelques-uns y mettent du Vin en cuisant , mais ce n'est pas mon sentiment , car il le racornit ; Quand il sera cuit , vous le laisserez refroidir dans son boüillon , afin qu'il en prenne le goust , jusques à ce que vous le puissiez tirer avec les mains sans vous brusler , & le poserez sur un plat , avec une assiette retournée dessous, pour mieux égouter son boüillon,

lon, vous levez sa Peau ou Coüenne de dessus le Lard, & le poudrez de Poivre, & un peu de Canelle battuë, y picquerez des Clouds des Girofle, y mettrez par dessus du Persil haché menu avec un peu de Thim, quelques quatre ou cinq feuilles de Laurier entieres, & le recouvrirez de sa Coüenne, le laissant refroidir à loisir.

Pour lever des belles Tranches & bien longues, il faudra que le Cousteau tranche du dessus en tirant vers le manche en le couchât, & les faire les plus deliées ou tenves qu'il se pourra.

De ces Tranches, on en met sur la grille, & on en frit à la Poêle; pour sa Sauce, le jus d'Orenge, ou au moins le Vinaigre avec le Poivre à discretion; on en hache aussi pour les Omelettes.

Les Pastez de Iambon, se font avec Paste Bize, 'estant presque cuits auparavant que de les enfermer; il faudra en oster la Coüenne, & laisser le Pasté lon-tems au Four.

Le Languier de Cochon salé, sera cuit, tranché tout droit, rosty sur le Gril, frit à la Poëlle, & mangé à la mesme Sauce que le Iambon.

Du Lièvre.

CHAPITRE XII.

LEs Levrauts se mangent de toutes grandeurs, les meilleurs sont ceux qui sont nez en Ianvier alors qu'ils sont demy, ou de trois quarts; Quand un Levraut est dans sa parfaite grandeur, & quel'on doute qu'il soit vieil, on luy tire les Oreilles en escartant; quand la Peau se relasche, elle tesmoigne sa tendresse; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est vieil.

Ils s'escorchét tous, jeunes & vieux, & sont lardez pour estre rostis à la Broche, les ayant frottez auparavant avec leur Foye pour les rougir; la Sauce douce est la meilleure; le plus excellent morceau est la Cuisse, &

particulièrement l'os où tient la Lunette, le Rable est aussi beaucoup estimé; On les met en Sivé, & en Paste Bize desossez, ou avec leurs os, pour envoyer au loing; & en fine pour estre mangez chauds ou froids.

Des Lappins.

CHAPITRE XIII.

LEs Lappins de Garenne se reconnoissent à la couleur, à l'odeur & au goüst; à la couleur, parce qu'ils ont le poil du pied, & le dessous de la Queuë plus roux que ceux de Clapier; tout le manteau en tient aussi, mais il est difficile à cognoistre; les Rotisseurs leur bruslent un peu le poil des pieds pour le roussir, quoy que souvent ils les refacent à l'Eau, il ne faut point d'autre marque pour estre certain de leur tromperie; il peut arriver pourtant que l'on brusleroit du poil en refaisant un vray Lappin de Garenne

sur les Charbons; & que par là vous croiriez qu'il fut de Clapier, c'est à quoy il ne se faut pas mesprendre; à l'odeur, qui est facile à cognoistre, quels embaumemés ou parfums qu'ils y facent; mais sur tout au goust auquel nul ne peut estre trompé; il y a des Garennes qui ne donnent odeur ny goust aux Lappins, que quand ils sont beaucoup mortifiez; c'est pourquoy il n'en faudra pas faire jugement si à la legere.

Pour cognoistre un jeune d'avec un vieil, on luy tire aussi les oreilles, mais la plus certaine cognoissance est quand ils ont la jointure des pieds de devant bien grosse, ce que l'on recognoist en tastant & coulant le ponce, & le premier doigt, par dessus le Poil.

On le met en estuvée, ou fricassée ainsi que les Poulets; son vray goust pour la Sauce est un petit jus d'Ail.

En Paste fine, on en met de hachez par morceaux pour mäger chauds; & on les laisse entiers en en mettant plu-

seurs si l'on veut dans un mesme Paste, le jus d'Ail coulé dedans en sortant du Four est excellent à ceux qui l'aiment.

Lardé ou bardé il sera mis en broche, & rosty; faute de Lard, on l'arrousera de Bœure, & tout sortant de la broche, on le mettra dans le Plat, le renversant sur le dos, & on mettra dans le Corps du Sel & de l'Eau seulement, qui est ce que l'on appelle Salmigondis, par un mot corrompu du Latin, *Sal mixtum undis*.

Les Escureüils, & Rats d'Eau, seront apprestez en toutes les sortes que nous auons dit les Lapreaux.

Il y a d'autres Animaux, comme les Blereaux à nez de Cochon, les Lougres, & autres dont l'on mange qui ne sont pas bien à nostre usage.



Du Sanglier.

CHAPITRE XIV.

LE Marcassin sera assomé, si l'on ne le veut saigner par dedans le Gozier, & encore ne faudra pas laisser sortir le Sang, car aussi-tost que l'on luy aura picqué la Veine, il faudra retirer le Cousteau, & luy fermer la Gueule, afin que son Sang le suffoque; estant refroidy, on l'escorchera, luy laissant pourtant la peau à la Teste & aux Pieds; on le vuidra de tous ses intestins, puis on le frottera par tout, avec les Caillots de Sang que l'on trouvera dans sa Gorge ou dans le Corps, & apres on le lardera assez menu, pour le rostir à la Broche à l'ordinaire.

Sa Sauce se fait avec Sucre, Vin, Vinaigre, Poivre, & un peu de Cannelle.

Pour déguiser des Cochons en Mar-

cassins, il faudra les tuer, dépouiller, & frotter de Sang comme les autres, leur brûler un peu les pieds, & quelque peu de la Teste, en les refaisant sur le feu pour les larder; mais sur tout, leur cogner le bout du nez, pour les racamuser.

Les Sangliers s'accoutument en toutes les façons que les Porcs communs, tant pour le Saloir que pour rostir, à la reserve seulement que l'on n'en fait point de Lard à part, mais on le ve ou escorche la peau de dessus le Lard; il est beaucoup plus excellent mangé aux Pois que le Porc commun.

La Hure se sert toute entiere sur la Table des Grands, & pour la preparer, il faudra luy fourer une broche dans le trou du Cerveau, & flamber tout le Poil, pour l'en bien nettoyer, si l'on ne l'eschaude ou raze; après l'avoir bien nettoyée & lavée, on la fera cuire dans un bon Court bouillon, & l'on n'y mettra les assaisonnemens que sur la fin de la cuisson, ny le Vin.

aussi qu'il faudra estre rouge, & en quantité, faisant reduire le bouillon au moins quel'on pourra, & laissant refroidir la Hure long-tems dedans, afin qu'elle en prenne le goust; puis on la servira entiere dans un Bassin sur une Serviette blanche, & on l'ornera de Fleurs, grains de Grenade, Tranches de Citron, & Persil haché.

Les Iambons ou autres parties du Sanglier que l'on voudra mettre en Paste seront battuës du Rousteau pour en rendre la chair plus courte, & seront mises en Paste fort bize.

*Du Cerf, Chevreuil, & autres
Venaïsons.*

CHAPITRE XV.

IL seroit superflus de vous repeter toutes les sortes d'apprests, que j'ay dits au Veau, Mouton, & autres Animaux Domestiques, avec lesquels vous pourrez preparer toutes les Vi-

naisons ainsi que vous jugerez qu'ils y seront les plus convenables, tant à rostir qu'à mettre en Paste, & à saler; ce seroit trop vous amuser que d'en faire des redites; joint aussi qu'estant sur la fin de nostre Livre, & ne le voulant pas tenir plus gros que celuy de nostre Tardinier, il faut laisser place pour le Poisson.

Du bois de Cerf rapé se fait de la Gelée sans chair y mettant tous les assaisonnemens que j'ay dit cy-devant à celle qui est faite avec les pieds de Veau: le revenu du Cerf qui est le jeune bois qu'il pousse alors qu'il amis bas le vieil; est mis bouillir dans un bon Court-bouillon, & est pelé, tranché par roelles, assaisonné, & servy a toutes les Saulces que l'on prépare les Truffes.





DV POISSON.

CHAPITRE XVI.

LEs Carpes de Seine sont meilleures que de toutes les autres Rivières de France; celles d'Etang ou de Mare, si elles ne sont dégorgées long-tems dans l'Eau courante, ont un goust de bourbe.

Il y a des Carpes dorées qui ont les Escailles fort larges, que l'on estime outre leur beauté, pour estre les plus excellentes.

Pour la mettre à l'estuvée, on l'escaillera tout sortant de l'Eau, autrement l'escaille seroit plus difficile à lever; apres on l'ouvrira depuis le trou du ventre jusques à la Teste, on tirera tous les dedans, se gardant bien de crever le fiel, lequel on otera proprement, & on la coupera en autant de pieces que l'on voudra, prenant gar-

de de perdre le Sang qui espoissit & donne goust à la Sauce ; puis on la mettra dans le Chaudron (& tout ce qu'elle avoit dans le corps, si l'on n'en veut oster les Boyaux,) avec Bœure, Sel, Verjus, Vinaigre, Oignon, peau de Citron ou d'Orenge, mais peu, Espiceries, beaucoup de Vin, & un quart d'Eau ; On la fera cuire promptement pour empescher qu'elle ne prenne le goust de Cuivre, remuant par fois le Chaudron, de crainte qu'elle ne s'y attache ; & on reduira la Sauce au moins que l'on pourra, afin qu'elle soit de bon goust ; puis estant cuite, on la tirera & dressera pour la servir promptement, car si l'on la mettoit rechauffer, elle rendroit le bœure qui fumnageroit en huile, ce qui seroit dégoustant.

Le demy Court-boüillon se fait en ayant vuidé la Carpe sans l'escailler ; & sans la couper, on la mettra dans le Chaudron avec la mesme Sauce qu'à l'estuyée, & on y adjousterà des

Capres, des Pruneaux, des Raisins de Damas, de Quaiſſe, de Corinthe, le Pignon, & les Piſtaches ; au lieu de la dresser ſur des Tranches de Pain, on y mettra du Pain d'Epice.

Eſtant eſcaillée & vuidée, on luy fera des taillades, & on la frottera de Bœure fondu, pour la roſtir ſur le Gril, & cependant on fera bouïllir les Laiçtes avec Vin, Vinaigre, Bœure, Sel, Oignon ou Ciboule, Eſpiceries, Capres & Champignons ; pour (la Carpe eſtant dressée,) verſer cette petite eſtuvée par deſſus.

Après avoir eſcaillé la Carpe, on coupera la Peau tout le long du ventre juſques à la Queuë, puis on dépouïllera tout le corps de la Carpe, le ſortant hors de la peau, y laiſſant ſeulement tenir la Teſte & la Queuë, on levera les Chairs de deſſus les Areſtes, & on les hachera avec les Laiçtes, le Perſil, un peu de Ciboule, & quelques Champignons cuits ; puis on aſſaiſonnera ce hachis avec les Eſpi-

ceries, le Sel, les œufs cassez, & le Bœure, & on meslera bien tout ensemble remplissant la peau de la Carpe, luy recousant le Ventre pour la remettre en sa premiere forme; Apres on la fera cuire dans la Casserolle, dans la Lechefrite, ou dans un Bassin d'argent, la mettant sur les Charbons, ou bien mieux dans le Four; la nourrissant de Bœure autant qu'elle en aura de besoin, & la retournant, afin qu'elle cuise des deux costez; sur la fin de la cuisson on y fera une petite Sauce d'estuvée, & on otera le trop de Bœure pour luy faire prendre la couleur & le goust de rosty; si l'on veut la poudrer d'un peu de Crouste de Pain rasée bien deliée, elle y conviendra bien; Qand on la voudra servir, on otera le fil de la cousture qui seroit desagreable à voir, & on poudrera le bord du Plat avec de la Crouste de Pain, & quelques tranches de Citron; on sert aussi les Carpes farcies avec des Naveaux cuits à part en plein

Bœure, ou frits à la Poëfle.

Pour un hachis de Carpe, estant escaillée, on coupera la Peau tout le long du Ventre & du dos de chaque costé de l'Areste, puis par le haut joignant la Teste, & on tirera la Peau vers la Queuë, la mettant à part; apres on fera une taillade par le milieu de chaque costé, & on levera les Bandes de Chairs de dessus les costes, quel'on hachera deliées, & on les assaisônera de Sel & Espiceries; puis on mettra cuire ce hachis avec le Bœure, le retournant souvent de crainte qu'il ne s'attache, sur la fin de la cuisson on y coulera un peu de Verjus, & dans la saison on y mettra les Marons ainsi qu'au Veau; si vous avez du boüillon du grand Pot des jours Maigres, vous y en mettrez pour le nourrir.

Ce boüillon du grand Pot se fait avec les Arrestes, les escailles, les Testes & Queuës des Carpes & Tanches que l'on desosse; s'il n'y en a pas suffisante quantité, on y mettra des

Carpes ou des Tanches pour luy donner corps ; ces Poissons estans bien pourris de cuire, on passera le bouillon par l'Estamine, & on pressera bien pour en retirer tout ce qu'il se pourra, de ce boiillon on en nourrira tous les hachis de Poisson, & Pottages de toutes sortes.

La Carpe estant escaillée, & vidée, sera coupée en long par la moitié, puis farinée, & fritte à la Poêle, la retournant pour la cuire des deux costez ; aprestirée avec l'Esgoutoire, & servie à sec, espreignant dessus quelques jus d'Orenges, & la poudrant de Sel menu ; les Laiètes ou œuves, seront frites apres, & servies avec la Carpe ; si vous voulez frire les Testes des corps que vous aurez desossés, pour mettre dans le milieu du hachis, que j'ay dit cy-devant, ou coupées par moitiées, pour estre rangées autour du Plat, avec des bandes de Pain frit, cela ornera beaucoup le hachis.

Pour faire de bonne friture, il faut

dra esteindre de l'huile, (c'est à dire la faire chauffer autant qu'elle peut sans brusler,) puis y mettre le Bœure affiné, & la faire chauffer jusques à ce que le feu y vueille prendre, avant que d'y tremper la Carpe ou autre Poisson; quand la friture sera faite, on versera doucement le reste dans quelque pot à part, la coulant à travers l'Esgouttoire, & cette friture est meilleure que la nouvelle faite, c'est pourquoy, quand on en fera de nouvelle, il faudra y mettre de la vieille.

Le Court-bouillon se fait en vuïdant la Carpe sans l'escailler, quand elle est trop grande on l'ensevelit dans un linge, que l'on nouë par les deux bouts, & on y met tous les assaisonnemēs des Court-bouillons à la Chair avec un morceau de Bœure, beaucoup de Vin, & peu d'Eau, ainsi qu'à tout autre cuisson de Poisson; estant cuïtte, on decendra le Chaudron de dessus le Feu, & on laissera refroidir la Carpe dedans pour luy en faire prendre le goust,

le goust, apres on la dressera à sec sur la serviette, l'ornant de Fleurs, tranches de Citron & Persil trempé dans le Vinaigre; pour Sauce, le Vinaigre seul sera servy dans la Sauciere.

La Bisque de Poisson se fait principalement avec la Carpe, vous la commencerez en mettant mitonner du Pain seché avec du bouillon du grand Pot, puis on y met du hachis cuit, & un peu de poudre de Canelle, apres des Laiçtes, des peaux de Carpes roulées, & des queue's d'Escrevisses espluchées, qui auront cuit ensemble dans un pot avec une petite Sauce d'estuvée, un peu de bouillon du grand Pot, & force Bœure; lesquelles représenteront les Ris de Veau, les Pigeonneaux, & les Crestes de Cocq; les Champignons aussi tout assaisonnez seront mis par dessus avec les Pistaches; & quand on sera prest de servir, on la mettra sur le grand Feu de Charbon pour la bien dégraisser, & on versera par dessus du jus d'œufs

d'Escrevisses pilez avec un peu de boüillon, & du jus de Citron; lequel prendra couleur de jus de Gigot, & on mouvera ou secouëra un peu le bafsin, afin qu'il se communique par tout; puis on la parera de tout ce qui y convient le mieux, ainsi qu'à la Bisque de Pigeonneaux.

Du Brochet.

CHAPITRE XVI.

LEs plus petits sont appelez Lancérons, les moyens Brochets, & les plus gros Quarreaux, lesquels au rapport des Marchands Poissonniers peuvent parvenir en un an à cette perfection de grosseur, pourveu qu'ils se rencontrent en lieu où ils puissent se nourrir à suffisance, d'autant qu'ils mangent tout le Poisson du lieu où ils sont, & peu de gros Brochets sont suffisans pour ruiner un grand Estang; il y a quelques Poissons qui s'en sau-

vent comme la Perche qui s'arme de
ses arrestes, la Truite par sa legereté,
& quelques autres encore, mais peu;
c'est pourquoy quand on pefche les
Estangs, on ne pardonne à aucun,
pour petit qu'il soit.

Tous gros & petits, sont cuits dans
le Court-boüillon ordinaire, qui se
fait avec Vin blanc, Verjus, Vinaï-
gre, peu d'Eau, Sel, Espiceries, mor-
ceaux de Citron, Oignon, & quelque
peu de fines herbes & Laurier.

Il leur faut ouvrir le Ventre de tou-
te sa longueur, les vuidet entierement,
& les bien laver pour oster tout le
Sang, les essuier un peu, les mettre
sur un plat, les poudrer de beaucoup
de Sel, & verser doucement de bon
Vinaigre par tout, cela luy donne un
Bleuf bien azuré, qui est tres-agrea-
ble à la veuë; apres on mettra le
Court-boüillon sur le Feu, que l'on
fera un peu boüillir, & quand l'esprit
de Vin prendra Feu, il faudra mettre
vos Brochets dedans avec un bon

morceau de Bœure, les cuire promptement, & ne les laisser reposer dans leur Court bouillon, car ils seramo- lieroient, ce qui est fort desagrecable; s'ils sont grands, on les ensevelira dans une serviette; si petits, il n'en faudra point; estans cuits, on les tirera, & on servira les plus gros à sec sur la serviette blanche, les parant de Fleurs & Tranches de Citron; pour la Sauce, on mettra le Vinaigrier proche, ou bien une Sauce tournée faite avec un peu de Court-bouillon, du Bœure & de la Muscade; quelques-uns pour l'entretenir toujours espoisse, & afin qu'en la chauffant elle ne se clarifie point, y délayent un peu de Farine, mais elle n'est si delicate.

Le Foye du Brochet sera mis dans le boyau de l'Estomach apres l'avoir retourné & bien lavé.

La maniere de faire venir le Bleuf se pratique aussi à la Carpe; vous observerez, que si le Poisson est vif, il prend un bien plus beau Bleuf que le

Mort, auquel à cause de son escaille sèche, faudra donner le Vinaigre chaud.

Quand le Brochet sera cuit, si vous le voulez mettre tout d'un coup avec sa Sauce, il luy faudra ôter la peau qui seroit desagréable à manger, à cause des escailles; mais je trouverois plus à propos de l'escailer auparavant que de le cuire, d'autant que la peau est le Lard du Poisson; la peau que vous aurez levée la plus entière que vous pourrez, sera mise sur le Gril, les escailles en dessous avec un morceau de Bœure par dessus, & une pincée de Poivre; quand elle sera rostie on la tirera, & on espreindra dessus un jus d'Orenge; ce sera un petit ragoût pour ceux qui ne sont pas trop affamez.

Les Brochetons, apres estre vuidez & lavés seront fendus également par le dos comme par le ventre, depuis la Teste jusques à la Queue, ne tenans ensemble que par les deux bouts; puis

on passera la Teste par dedans cette ouverture, on les frira dans la Poëlle, & on les servira en confusion dans un Bassin, cela s'appelle Brochets en Dauphins; On frira aussi des gros Brochets par moitiées ou par quartiers que l'on mettra dans un Plat avec la Sauce tournée; ou bien tous secs avec le Sel par dessus, & le jus d'Orenge.

Les Chairs de Brochet, & toutes autres sortes de Poissons, sont propres à faire hachis, Pannades, Saucisses, Andouillettes, petits Pastez, & autres delicatesses curieuses.

Les gros Pastez se font en ostant les arrestes, & lardant les Chairs avec Tranches d'Anguilles, Lard de Baleine, de Marsoin, ou pour les jours gras de celui de Porc, lesquels il faudra poivrer auparavant que d'en larder les Brochets.

Les gros de Carpe, se font en Pâte bize; on les cuira, tant que les Arestes se fondent, les remplissant de Bœure; Les Petits, en Pâte fine; ou fucilletée.

Les œufs du Brochet, ne servent qu'à dorer la Pâtisserie de Carefme, au lieu des œufs de Poulets.

*Des Perches, Bresmes, Gardons
& Chevesnes.*

CHAPITRE XVII.

LEs Perches seront cuites dans le Court-boüillon, apres leur avoir osté les boyaux seulemēt; estās cuites, on oste la peau, & on les met dans la Sauce tournée.

La Bresme, le Gardon & le Chevesne seront escaillez, vuidez de leurs boyaux, puis tailladez, trempez dans le Bœure fondu, & mis rostir sur le Gril; pour la Sauce, on leur donnera la mesme de la Perche, ou simplement le Bœure fondu sur le rechaud, avec le Verjus de Grain, ou la Grozeille, & peu de Muscade; quelques-uns mettent le Chevesne au Court-boüillō & estuyée, mais il est meilleur rosty.

Du Gonjon, & autres petits Poissons.

CHAPITRE XVIII.

LE Goujou est excellent frit, apres l'avoir esté vuidé de ses boyaux.

La Vandaise au mois de Mars est mise au rand des plus excellens Poissons, & se mange à l'estuvée de la Carpe, commeaussi les Ables, Ovalles, Veron, Loches & Chabots; Quand le Veron grave, & qu'il est plain d'œufs, c'est sa meilleure saison, il ne faut point le vuider; & on luy fait une Sauce aux œufs délayez avec Verjus, ou bien une à la Cresme douce.

Du Barbeau.

CHAPITRE XIX.

IL sera cuit au Court-boüillon apres l'avoir esté vuidé, puis on oste la peau, & on luy fait une Sauce tournée,

née, y adjoustant des jaunes d'œufs délayez pour la rendre plus espoisse; aucuns y laissent la peau, quand à moy je les escaillerois, c'est tenir le milieu, entre laisser & oster, joint aussi la raison déjà dite, que la Peau est le Lard du Poisson.

De l' Anguille.

CHAPITRE XX.

ELle sera écorchée, puis ouverte par le ventre pour la vuider entièrement, & bien laver, apres on osterà la Teste & le bout de la Queue, & on la coupera par tronçons, qui tiendront pourtant quelque peu par le dos, afin de la ranger dans la Casserolle en rond de Limasson, pour la faire cuire à l'estuvée ordinaire, y mettant un peu de Persil haché pour luy donner bon goust; il la faudra retourner pour la cuire des deux costez; pour la servir, il la faudra bien dé-

graisser & poudrer dessus de la crouste de Pain rapé : le crois qu'en dépouillant l'Anguille on en oste le plus delicat ; c'est pourquoy j'aimerois mieux la délimoner dans la Cendre rouge, ou dans l'Eau chaude pour plus de propreté, & y laisser la Teste & toute la Queuë.

Coupée en trois ou quatre Tronçons, & tailladée, on la trempera dans le Bœure, & on la fera rostir sur le Gril, puis on luy fera une Sauce de Poisson rosty, qui est le Bœure, le Vinaigre, le Sel, & la Muscade.

Estant délimonée, on luy coupera la Teste & le bout de la Queuë, puis on l'ouvrira par le ventre tout le long jusques à la peau du dos, on otera l'Areste, & on la battrà avec un baston pour d'applatir, puis on la poudrera de Sel, Poivre, Persil haché bien délié, & un peu de Marjolaine & de Thim, apres on la rousslera de la Queuë au milieu, & de la Teste au milieu ; cela fera la figure d'une Lu-

nette, quel'on liera avec de la ficelle pour empescher qu'elle ne se desfroule, puis on la mettra cuire dans un bon Court-boüillon; & quand elle sera cuitte, on la laissera refroidir dans ce Court-boüillon pour luy en bien faire prendre le Goust, apres on la tirera sur l'assiette percée pour la bien égoutter, & quand elle sera toute froide, on osterà la ficelle, & on la tranchera par roesles, qui seront tres-agreables à voir, & tres-excellentes au goust, mangées avec le Vinaigre; on appelle cette sorte d'apprest, Anguille à la Galantine.

Les Pastez d'Anguilles ne sont mangez que chauds, & découverts, leur faisant une Sauce comme celle de la Casserolle.

De la Lamproye.

CHAPITRE XXI.

ELle sera tuée en luy fourant une Lardoire dans les trous des Oreil-

les qui sont disposez comme ceux d'une flûte; on recueillera le sang qui en sortira pour faire une liaison à la Sauce, & apres on la délimonera, & on l'ouvrira tout le long du ventre, pour oster une corde qui est dans le corps le long de l'Areste, on la cuira dans la Casserolle à la Sauce ordinaire, avec vingt clouds de Girofle, & le sang de la Lamproye, ceux qui y aiment le Sucre y en mettront; Si l'on veut on la rostira à la broche, l'arroufant de Bœure, & on luy fera une Sauce au Poivre, cloud de Girofle, Sucre & Cannelle; elle se met aussi en Paste à la mesme Sauce des petits Lamproyons; Habillée comme dessus, l'on en fait un Potage brun avec le Sucre, la Cannelle, le Girofle, & le Bouillon du grand Pot qui fournit à tous les Pottages.



De la Tanche.

CHAPITRE XXII.

Elle sera délimonée, ouverte, vuïdée, & coupée par morceaux, pour estre cuite à la fricassée de Poulets, y mettant sur la fin les jaunes d'œufs délayez; elle entre dans tous les hachis, à cause qu'elle les rend extrêmement délicats, par sa peau qui est tres-grasse; & elle se frit aussi.

Des Escrevisses.

CHAPITRE XXIII.

IL les faut chastrer, c'est à dire leur tirer un boyau qui est dās la queue, lequel tient à l'escaisse du milieu du bout de la queue, qui apres avoir esté tournée à demy, il faut tirer, & le boyau vient au bout; apres on les fait cuire dans le Court-boüillon, celuy

qui a cuit le Poisson peut servir aux Escrevisses; estant cuittes, on les sert à sec sur un plat, avec du Persil espluché, & trempé dans le Vinaigre par dessus; Pour faire un rottage d'Escrevisses, on oste la grande coquille du dos, laquelle on remplit de hachis de Poisson, & on espluche les pieds & les queuës, que l'on met cuire ensemble dans un pot avec le bouillon du grand pot; pour les servir on les met sur le Pain mitonné, y mettant les pieds & les queuës au milieu, avec un petit bord de persil haché autour du plat.

Des Tortuës.

CHAPITRE XXIV.

POUR les apprester, il faut leur couper la Teste, la queuë & les pieds; Or d'autant qu'elles les retiennent dans leur cocque, & empeschent quel'on ne les peut facilement couper; pour

les faire sortir, il faut leur mettre un charbon ardent sur le dos, à mesme tēs elles veulent éviter cette chaleur & fuir, & aussi-tost faudra poser le Cousteau sur le Col, & leur couper la Teste; apres on vient facilement à bout du reste; cela fait, on les fera cuire au Court bouillon; estant cuites on les tirera hors du Chaudron, on separera les escailles, & on osterà tout le dedans qui ne consiste presque qu'en boyaux, & Foye, dans lequel on tient qu'il y a plusieurs Fiels, qu'il faudra oster soigneusement, puis fricasser tout à la Sauce de Poulets, aux Oeufs delayez dans le Verjus; ou bien les mettre en estuyée dans un petit pot avec la Siboulette, & quand on les servira, on y espreindra un jus de Citron ou d'Orenge; Les Oeufs de Tortuës sont semblables aux petits qui se rencontrent dans le corps des Poules, & sont d'un mesme Goust, partant ils seront bons à mettre sur les Bisques & sur tous autres Mets convenables.

Des Limaçons.

CHAPITRE XXV.

IE m'estonne de ce que la Bizarerie de l'homme a esté chercher jusques à ce ragoust dépravé, pour satisfaire à l'extravagance de sa gourmandise, car à quelque cuisson & Sauce qu'on le puisse accommoder, il m'est impossible de luy donner mon approbation; neantmoins pour ne rien obmettre, je diray que le vray tems de le manger est pendant & à la sortie de l'Hyver, auparavant qu'il soit decadenassé d'une peau qui le couvre, laquelle il rompt pour ramper ou cheminer; quand on les voudra apprester, il faudra crever cette Peau, & les mettre tremper dans le Sel & le Vinaigre, pour leur faire jeter toute leur bave, les retournant & agitant afin que l'acidité les purge entierement de cette colle; Apres on les fera cuire dans un

bon Court-boüillon, & on les tirera de leur coquille avec la pointe d'une Lardoire ou autre Poinçon, puis on lavera bien la coquille, on fera boüillir les Limaçons dans une Sauce à l'Huile d'Olive, avec un peu de Vinaigre, Vin & Espiceries, puis on les remettra dans leur coque, on les dressera sur le pain mitonné avec Boüillon du grand Pot, & on versera par dessus de l'Huile; cela s'appelle un Pottage d'Escargots; On les servira aussi sans Pain avec l'Huile seule par dessus; On les mettra aussi en Estuvée ou Fricassée comme les Poulets, les servant sans coquilles avec la Sauce d'Oeufs au Verjus, ou la Cresme; Estans tirez hors de leurs coquilles, on les farinera ou trempera dans la Paste de Beignets pour les frire & dresser à l'ordinaire des autres Frittures avec le jus d'Orange & le Persil frit.



Des Grenouilles.

CHAPITRE XXVI.

ON les escorche, & on ne leur laisse que les deux Cuisses & l'Areste du Dos, jettant tout le reste comme mauvais ; Apres on les lave bien, & on les cuit avec le Bouillon du grand Pot pour en faire un Potage, ou bien on les met à la Fricassée de Poulets ; Ne laissant que les deux cuisses on oste l'os d'une, & l'on renverse la Chair sur l'autre, puis on les trempe dans la Pâte de Beignets, & on les frit & sert à l'ordinaire ; cela s'appelle Grenouilles en Cerises, à cause qu'au bout de l'os il ne reste qu'un bouton comme une Cerise, & l'os sert de Queue.



*De la Truite, du Saumon,
& du Beccar.*

CHAPITRE XXVII.

CES Poissons, aussi bien que ceux des deux Chapitres suivans sont d'Eau douce & de Mer; ne voulans un assaisonnement differend, quoy qu'ils semblent de nature differente; car la Truite de Riviere n'aime que les Fontaines & Eaux claires, toutes contraires à celles des Mers qui sont toujours troubles, soit à cause du Sel, ou à cause de l'agitation continuelle de son Flus & Reflus; Pour les preparer on les habille & fait cuire dans un bon Court-boüillon avec le Vin rouge, puis on les sert à Sec, avec le Persil & autres ornemens, pour les manger au Vinaigre, ou à la Sauce tournée; Les grands Saumons seront ensevelis dans la Serviette comme les Brochets; On coupe le Saumon en

dales ou roëllles pour les mettre rostir sur le Gril, les ayant Bœurées & picquées de quelques Clouds de Girofle, puis estant cuites des deux costez on leur fait une Sauce tournée, ou à l'Hypocras; On fait d'excellens Pastes de Saumon & Truites, assaisonnez avec force Bœure, Sel, Espriceries, & quelques feuilles de Laurier; si l'on y veut mettre le Lard pour les jours permis, ils seront encore plus excellens; & si l'on y veut passer des Lardons poivrez, ils soutiendront la Chair qu'elle ne se rendra pas si en masse.

Le Saumon Salé sera destrempé, & on tranchera le dessus des Chairs qui n'est pas bien rouge à cause de la crasse du Sel, puis on le mettra cuire dans l'Eau claire, & on le servira avec la Sauce au Bœure, Vinaigre, & Clouds de Girofle, ou bien à l'Huile & au Vinaigre; quelques-uns y mettent de l'Oignon haché bien delié. Quand il est nouveau, c'est à dire qu'il

est Salé depuis peu, on le fait dessaler
entierement, & on le rostit sur le Gril
l'ayant bœuré auparavant; puis estât
picqué de Cloud de Girofle, on le
sert à la saulce au Bœure, & Vinaig-
re comme cy dessus; On le met aussi
au Court-bouillon, pour le manger
au Vinaigre poyvré, ainsi que le frais;
ou bien à la Saulce tournée.

Avec du Saulmon salé, du Hareng
foret, des Tanches, & autres Poissôs
desosse; on fait des Soupressis, que
l'on déguise & forme en Cervelas, en
Langues de Bœuf, & autres façons;
les aiant hachées bien deliées, & les
assaisonnant du goust d'Espiceries,
qui vous agréera le mieux; puis on les
forme comme l'on veut, & on les en-
veloppe dans un Linge blanc, les liant
de Ficelle, pout les maintenir en leur
forme, les faisant cuire dans le Vin
rouge, avec des Oignons; quand ils
seront cuits, on les laissera refroidir
dans leur Bouillon, & estans cuits
il faudra les retirer, & on otera

le Linge, & on les servira avec Fleurs
& Laurier ; les Saulciffons , seront
tranchez par Roelles , & rangez en
Roze sur l'Assiette.

De l'Aloze.

CHAPITRE XXVIII.

ON la rosttit sur le Gril, apres l'a-
voir vuidée ; & on la mange à la
Sauce de Bœure, Vinaigre, & Sel ; on
y met aussi les Groseilles vertes ; ou le
Verjus de grain ; ou l'Ozeille cuitte ;
On la fera aussi cuire dans le Court-
bouillon pour la servir à sec sur la ser-
viette , avec le Vinaigre dans la saul-
ciere ; & elle se met en Paste comme
les Truites.



De la Plie.

CHAPITRE XXIX.

ON la mettra rostir sur le Gril, l'ayât écaillée & vuidée du Boyau seulement, lequel on tire du Ventre en faisant une Taillade sous une nageoire qui est près de la Teste; puis on la sert à la saulce de l'Aloze ou au Courbouillon; Si l'on l'a veut frire il l'a faudra bien secher, & la Poudrer de Farine; estant cuitte on l'a servira avec le jus d'Orenge & le Persil frit.

Elle se cuit aussi en Casserolle à la saulce ordinaire, & il l'a faudra poudrer de pain rapé par dessus.

Des autres Poissons Plats.

CHAPITRE XXX.

LE CARELET, le FLET, & la LLIMANDE, s'apprestent en Cas-

ferolle, à l'Estuvée, au Court-bouillon, & à la friture ainsi que la Plie.

La SOLLE se vuide & escaille de mesme, & ne se cuit guere qu'à la friture, estant sechée, & farinée; en la tirant de la Poëlle on l'a poudrera de Sel avec un jus d'Orenge, ou de Citron, ou au moins du Verjus par dessus; apres estre fritte, on l'ouvrira pour oster l'Areste, & on l'a fera bouillir sur le Rechaud avec quelque morceaux d'Orenge, Eau & Sel, puis on y mettra des petites croustes de Pain sur la fin pour boire un peu la saulce & y donner goust; On fait aussi une Barbe Robert dans la Poëlle que l'on verse par dessus, puis on l'a met bouillir sur le Rechaud.

La BARBUE & le TURBOT estans vuidez & escaillez seront cuits au Court-bouillō, & se serviront à sec sur la serviette, pour estre mangez au Vinaigre; ou bien à la saulce tournée; On en fait de bons Pastez qui se mangent chauds & froids; les petits seront

ront cuits dans la Casserolle en Estuvée, sur le Gril, & frites ainsi que les Limandes.

De la Dorade, des Grenots, & Rougets.

CHAPITRE XXXI.

Tous ces Poissons se cuisent en Casserolle avec la Sauce ordinaire, & sur la fin de la Cuisson, on y poudre de la mie de Pain & le Persil haché; on les rostit aussi sur le Gril, les ayant tailladez, & frottez de Bœure fondu, puis on leur donne la Sauce tournée, ou la Rouille ainsi que je diray à la Raye; On les met en Pastez descouverts avec le Pain & Persil poudré par dessus.

Des Vives.

CHAPITRE XXXII.

ON doit bien prendre garde avant que de les vuider par l'o-

reille, de couper les Arestes qui sont aux coings des Oreilles, & deux ou trois sur le dos; desquelles la picqueure est si veneneuse, qu'elle fait venir la gangrene si l'on n'y remédie promptement, par les remedes ordinaires que la Medecine enseigne, ou simplement en faisant un cataplasme avec du Foye de Vive, que l'on mettra sur la picqueure, lequel est un parfaitement bon dictame à cét accident là; On les tailladera, frottera de Bœure, & rostira sur le Gril, leur faisant une Sauce au Bœure avec du Vinaigre & Muscade; ou une Rouffe; si l'on ne veut y mettre le Verjus de Grain en la Saison; ou bien les servir sur l'Ozeille cuitte entre deux Plats avec le Bœure; On frit aussi les Vives, & on les poudre de Sel avec le jus d'Orenge; En Paste fine on les assaisonnnera ainsi que les autres Pastes desconvrts.



Des Maquereaux.

CHAPITRE XXXIII.

ESTANS vuidez on les entourera de Fenouil vert en sa Saison, & on les rostira sur le Gril, leur faisant une Sauce au Beurre avec les groseilles vertes qui est leur vraye Sauce; Quelques-uns la font roussir à la Poëlle; Ils sont mis aussi en Paste avec les Groseilles pour estre mangez chauds; les Arestes & les Testes sont mises rostir sur le Gril, & servies pour ragouster ceux qui manquent d'appétit; les Maquereaux Salez seront bien destrempez & cuits en Eau, puis on leur fait l'une des Sauces cy-dessus.

De la Raye, de l'Ange, Chien de Mer, & autres.

CHAPITRE XXXIV.

Ces sortes de Poissons veulent estre bouillies en Court-bouillon.

à la legere, fait avec Eau, Vinaigre & Sel; les laissant refroidir dedans, afin qu'ils en prennent bien le Goust; apres on les retire, on leve les Peaux & Boucles, & on leur fait une Sauce tournée; la Sauce rousse est la meilleure de toutes, laquelle se fait en coulant du Vinaigre dans le Bœure roux, tout chaud, & apres il y faudra du Persil haché que l'on cuira un peu dans cette Sauce, puis on la versera par dessus le Poisson.

De l'Esturgeon.

CHAPITRE XXXV.

CE Poisson est de plusieurs gousts, selon les parties de son corps qui sont ou blanches ou brunes; on le cuira en bon Court-boüillon, & on le servira à sec sur la serviette, ou aux Sauces que j'ay dites cy-devant qui y conviennent toutes, quand on le voudra servir entier, il faudra l'ensevelir,

sinon on le coupera par tronçons ; on en fait des Hachis, & des petits Pastez ; En grands Pastez aussi lardez d'Anguille, ou de Lard pour les jours permis, il est excellent chaud & froid.

De la Moluë, Aigresin, & Merlan.

CHAPITRE XXXVI.

CEs trois sortes de poissons seront cuits dans le Court-bouillon, puis servis à la saulce tournée ou rousse ; le Merlan se met rostir sur le Gril & on y fait une saulce à l'Oignon roussi avec du persil & Vinaigre ; la Moluë sallée sera bien destrempee & on levera le dessus qui est sali par le sel ; puis l'ayant escaillée on la mettra avec Eau claire toute froide dans un chaudron sur le feu, & quand elle jettera son premier bouillon on l'escumera & on la descendra de dessus le feu, la couvrant d'un linge pour la laisser un peu reposer dans son Eau, apres on la tire.

ra & esgouttera bien, & on la servira sur le rechaud avec le Bœure frais sans fondre; le Verjus de Grain un peu cuit y est excellent; la Merluë veut tremper long-tems puis on la bat un peu & on la fait cuire dans l'Eau, apres on la sert avec une saulce à l'Oignon roussi; on la frit aussi, mais cela la racornit extremément.

Du Hareng.

CHAPITRE XXXVII.

LE Hareng frais sera vuïdé par l'oreille, escaillé & rosti sur le Gril, sa Sauce est le Bœure fondu avec le Vinaigre ou le Verjus, ou bien à la Barbe - Robert; s'il est salé on le fera bien tremper, puis on le rostira & on luy fera une saulce comme au frais, ou on le servira sec, ou avec de l'huile, ou bien sur les Pois; Le Hareng Soret sera dessalé dans du Vin, puis ouvert par le ventre & applati pour le

mettre rostir sur le dos le premier, & on le sert avec Moustarde de Dijon ou commune.

Du Marsoin.

CHAPITRE XXXVIII.

IL veut estre cuit dans un bô Court-bouillon avec le Vin rouge, puis on le sert à sec pour estre mangé au Vinaigre, ou à l'huile, on mettra aussi dans des petits plats de diverses sortes de saulces, pour satisfaire au goust d'un chacun; son L'ard mis sur les Pois represente celuy de Sanglier.

Des Mulets, Sardines & autres.

CHAPITRE XXXIX.

IL y a quantité de petits Poissons de Mer dont nous parlerions bien en particulier, si je ne craignois de grossir par trop nostre Liure, vous ferez

l'essay de ceux qui veulent estre rostis;
de ceux qui veulent le Cour-bouillon
entier, ou le simple à l'Eau & Vinaigre;
& de ceux qui se veulent frire
sans tant particulariser.

Des Esplans, dits Esperlans.

CHAPITRE XL.

C'Est le plus delicat, le plus excellent & le seul de tous les Poissons qui a bonne odeur, on le met en potage à la Matelotte, qui est que dessus le pain mitonné; on range des Esplans lesquels on poudre de persil haché bien delié puis on met le plat sur le feu & en moins de rien ils sont cuits; il ne les faut point vuider suffit de les esfuier un peu s'ils sont vieux peschez; pour les frire on les poudrera simplement de farine, & on les embrochera par les yeux avec un fil de Fer; la friture estant chaude, on les posera dedans & on les retournera pour les cuire

cuire également ; estans de couleur rousse on les tirera , les laissant un peu égouter , on les dressera sur le Plat, on les rangera les queues en dedans , & les testes en dehors, retirant la brochette , & on jettera un jus d'Orenge par dessus ; Si l'on veut y faire une Sauce comme aux Soles , elle n'y conviendra pas mal.

De la Macreuzze.

CHAPITRE XLI.

C'Est un Oyseau-poisson , qui ne differe en rien du Canard, excepté quelque peu sur le haut du Bec , à l'endroit du Nez ; lequel est mis au rang des Poissons, à cause qu'il a le Sâg froid , qui est la seule cause, qui nous fait faire distinction des Alimés pour les jours Gras, ou les Maigres; C'est pourquoy, puis que nous en pouvons manger sans scrupule , je ne trouve aucun assaisonnemēt qui luy soit plus

H h

convenable que les mesmes que nous avons employez dans les Canards de Paillis, & Sauvages, tant en Potages, Fricassées, que Rostis, & en Paste; c'est un grand avantage pour les delicats, que d'estre soulagez de ce rafraichissement, dans la longueur d'un Carefme, q'uils trouvent si difficile à passer.

Des Anchoirs.

CHAPITRE XLII.

ON les fait dessaler dans le Vin; si l'on ne les veut manger dans toute la force de leur Sel; puis on leve les bandes de Chair de dessus les Arêtes, & on les sert à l'Huile; ou bien on les cuit, & fait entrer en plusieurs Sauces & Ragouts; mesmement à farcir le ventre des Volailles rosties à la Broche, ou le Cochon de Lait; comme aussi dans les Poissons farcis, & dans les Soupressis.

De la Gelée, de Poisson.

CHAPITRE XLIII.

POUR la faire, vous prendrez des Carpes, que vous vuideriez de tous les dedans, & les laverez bien; vous en osterez la Langue (quoy que se soit parler improprement, d'autant que c'est le Palais de la Carpe,) vous osterez aussi le cerveau, à cause qu'il est gras, & que toute graisse est nuisible à la Gelée, vous la mettrez dans un pot de Terre neuf, avec des Tanches accommodées de mesme; si vous avez des Arestes & escailles des Poissons desosseés, vous les mettrez aussi avec; vous ferez boüillir le tout, puis passerez ce boüillon par l'Estamine sans le presser beaucoup; apres vous le remettrez dans son pot, avec de la rapure de Corne de Cerf, ou bien de la Colle de Poisson, les faisant long-tems reboüillir ensemble;

repasserez tout de nouveau ce jus, & presserez bien; puis vous le dégraisseriez au mieux qu'il vous sera possible, le remettrez dans son pot, & y ajouterez le Sucre, & autres ingrediens que j'ay enseignez à celle des pieds de Veau; vous gouvernant de mesme, tant pour l'assaisonner, que pour la clarifier, couler, parfumer, & teindre en toutes sortes de couleurs, & Blanc-manger.

Des Oüistres.

CHAPITRE XLIV.

LEs meilleures & plus delicates, se sont celles de Cancalle, qui sont petites, les grandes viennent du Boulonnois, lesquelles sont plus dures; elles sont toutes bonnes à manger cruës, portant leur Sauce dans leur Escaille ou Coquille, si ce n'est que l'on y mette un peu de Poivre; ceux qui les ouvriront prendront garde

en destachant l'Ouïstre de sa Coquille de crever l'Eau puante, car elle infecteroit le Poisson; On les met cuire aussi dans leur Coquille apres les en auoir destachées & retournées; pour ce faire on les mettra sur le Gril, & bien peu de Feu par dessous, crainte que l'Escaille ne pette, & dans chaque Coquille, un petit morceau de Bœure & un peu de Poivre; Quand elles seront cuittes, on y coulera un filet de Verjus, on raspera un peu de Muscade par dessus, avant que de les tirer, & on y poudrera un peu de Pain; elles sont meilleures dans le Four que sur les Charbons, à cause qu'elles prennent une couleur rissolée par dessus.

Si l'on veut les mettre en Estuvée, on les détachera de leur Escaille, on les mettra dans un plat sur le Rechaud avec leur Eau, (qui est la meilleure Sauce que l'on leur puisse faire) du Bœure, peu de Poivre, de la Muscade, une Ciboulette, & quelques

morceaux d'Orenge ou Citron, & on les fera bien bouillir; sur la fin de la cuisson, on y adjouſtera des petites crouſtes de Pain, qui ne ſoient pas brulées; en les ſervant on poudrera le bord du plat avec la poudre de crouſte de Pain bien delié.

On en fricaffe à la Poëſle, faiſant rouſſir dans le Beurre de l'Oignon tranché, puis on y met les Ouiſtres avec leur Eau; & quand elles ſeront preſque cuittes on y adjouſtera un fillet de Vinaigre avec du Perſil haché; ſi vous y voulez mettre de la Moutarde elle ne gâſtera point la Sauce.

On les frit auſſi, mais auparavant il les faut eſtendre ſur une ſerviette, mettre un peu de Poivre par deſſus, & les laiſſer quelque tems un peu ſe ſaler, & prendre le gouſt du Poivre; apres il les faudra fariner, ou tremper dans la Paſte à Beignets, puis les frire, les retirer de la Poëſle avec l'Eſgouttoir, puis les dreſſer, border le Plat de Perſil frit, & eſpreindre

une Orenge par dessus.

Les Oüïstres que l'on vend dans des Paniers peuvent aussi estre apprêtées en toutes les façons que celles que l'on tire toutes vives de l'Escaille, mais il les faut bien laver & délimonner auparavant, puis les laisser tremper dans de l'Eau & du Sel l'espace de demie heure, & apres les cuire ainsi que les autres; si elles sont bien fraïches, il ne faudra que les essuyer.

Pour conserver plusieurs jours des Oüïstres dans leur escaille, il ne faudra que mettre quelque chose de pesant dessus pour les empescher de s'ouvrir & perdre leur Eau.

Celles que l'on confit pour garder, au sortir de leur Escaille, seront mises par liëts dans un Pot de Terre ou Baril, & par dessus chaque liët on les poudrera de Sel & d'un peu de Poivre, quelques fueilles de Laurier, de la Cannelle en Baston, & du Fenouïl vert en graine; si l'on y veut mettre du Musc, & de l'Ambre, elles en se-

ront de beaucoup plus excellentes, mais aussi elles seront cheres : Quand on les tirera du Baril, si elles sont trop salées, on les desalera un peu, & on les mangera apprestées en toutes les façons qui je viens de déduire, ou avec l'huile, ou toutes seules; de ces mesmes, on en met dans les Ragousts, dans les Volailles rosties, & milles autres assaisonnemens que le Cuisinier jugera y bien convenir.

Des Oüïstres fraïsches, on en fait des Pottages, des Pastez, & autres mets à discretion.

Des Moules.

CHAPITRE XLV.

IL faut bien ratïsser toute la Roche qui y tient, puis les bien laver & mettre parboüïllir dans l'Eau, le Sel & le Persil, apres les retirer de dedans ce Boüillon, oster une coquille de chacune, & les ranger sur

le Pain mitonné ; puis prendre de leur bouillon , & destremper quelques jaunes d'œufs avec , les mettre cuire dans la Poêle avec fort peu de Persil haché bien menu , & verser ce bouillon sur les Mousles.

Si on les veut fricasser ; étant parbouillies (comme j'ay dit) on les tirera del'escaille , & on les mettra dans la Poêle avec un peu de leur bouillon , du Bœure , des Espiceries , de la Ciboule , quelque peu d'herbes fines , & sur la fin de la cuisson il y faudra des jaunes d'œufs destrempez avec le Verjus , ainsi qu'à la Sauce aux Poulets , la Cresme douce y sera tres-excellente pour bien espoissir la Sauce.

On les fricassera aussi à l'Oignon ainsi que le Ouïstres , & on leur fera une Sauce à la Barbe-robert , ou bien sur le Rechaud avec la Chapelure de Pain , quelque peu d'Anchoirs , & des Champignons , Mousserons ou Morilles.

Des Homars, Congres, Crabes, Escrevisses de Mer, & autres Poissons armez.

CHAPITRE XLVI.

Toutes ces sortes de Poissons se cuisent dans le bon Court-boüillon, pour les manger au Vinaigre Rosat ou simple, avec le Poivre.

Si l'on veut les mettre en estuvée, on les espluchera de leurs cocques, & on les assaisonnera à la Sauce de Poulets, les cuisant dans la Poêle, ou dans un plat sur le rechaud; on en fera aussi des Farces pour estant bien assaisonnées les mettre sur la rostie de Pain, ainsi que le Rognon de Veau.

Des Trippes de Moluës

CHAPITRE XLVII.

Q Voy qu'improprement on leur donne ce nom là, neantmoins

puis que l'on en est en possession par le long-tems, je m'accommoderay au vulgaire; & diray que pour les bien assaisonner il faut les faire cuire dans de l'Eau seule; puis les retirer avec l'Esgoutoire, les trancher par morceaux, & les fricasser ainsi que les pieds de mouton; si vous les voulez à l'Oignon fricassé, avec la Sauce à la Barbe-Robert, elles vous sembleront beaucoup meilleures.

CONCLUSION.

JE croy (MON CHER LECTEUR) vous avoir appris les plus agréables assaisonnemens, que nos meilleurs Cuisiniers ont accoustumé de donner à toutes les Viandes qui se mangent à Paris, c'est à vous à present de les mettre en pratique; mais je vous demande de grace, que vous liziez nostre Livre avec attention; afin que si vous ne trouvez ce que

vous fouhaitterez en un endroit ; vous le rencontriez dans l'autre ; l'ay évité quantité de redites pour me rendre moins ennuyeux ; ce qui m'auroit esté impossible de faire en un si petit Volume que celuy-cy ; si mon dessein eut esté autre que de vous former le jugement , pour vous faire comprendre le goust que vous devez donner à chaque Viande ; & le meilleur ce me semble , est celuy auquel l'on est déjà accoustumé , à cause que l'habitude est une seconde Nature : ce n'est pas que je vueille faire passer pour Loy , ce qui est en la liberté d'un chacun , mais je suis tres-assuré , qu'en ensuivant l'ordre ordinaire , les Mets en seront trouvez plus agreables , & auront moins de dégoust : Si dās cette premiere impressiō j'ay obmis quelque sujet , j'espere reparer ma faute à la seconde , & augmenter toujours à chacune des suivantes , en cas que j'aye assez de bon-heur qu'elles soient bien receüs de vous. A D I E U.



INSTRVCTION

pour les Festins.

AVne Compagnie de trente personnes de haute Condition, & que l'on voudra traiter somptueusement; je suis d'avis que l'on face dresser une Table d'autant de couverts, à la distance l'un de l'autre, de l'espace d'une Chaise; en en mettant quatorze d'un costé, une au bout d'enhaut, & une ou deux au bas: Que la Table soit assez large; que la Nape traîne jusques à Terre de tous costez; qu'il y ait plusieurs Sallieres à Fourchons, & Porte-assiettes dans le milieu, pour poser des Plats volans.

PREMIER SERVICE.

AL'entrée de Table, on leur servira trente Bassins, dans les-

quels il n'y aura que des Pottages, hachis & Pannades ; Qu'il y en ait quinze où les Chairs paroissent entieres, & aux autres quinze, les hachis sur le Pain mitonné ; que l'on les serve alternativement , mettant au haut bout d'un costé un bon Pottage de santé, & de l'autre costé un Pottage à la Royne, fait de quelque hachis de Perdrix ou Faisan ; apres dessous le Pottage de santé une autre hachis sur les Champignons, Artichaux, ou autres déguisemens, & vis à vis une Bisque ; sous l'autre hachis, un Pottage garny, sous la Bisque une Iacobine, ou autre, & ainsi alternativement jusques au bas bout, mettant toujours apres un fort, un autre foible.

S E C O N D.

IL fera composé de toutes fortes de Ragouts, comme les Fricassées, les Court-bouillons, les Venaisons rosties, & en Paste, les Pastes en crouste

fueilletée, les Tourtes d'entrée, les Iambons, Langues, Andouilles, Saucisses, & Boudins, Melons & Fruicts d'entrée selon la saison; avec quelques petits Ragouts & Sallades dans le milieu, sur les Salières & Porteaffectes: Le Maistre d'Hostel observera plusieurs sujettions nécessaires; En premier lieu, il servira toujours du costé droict, s'il se peut, à cause de la commodité de la main qui pose les Plats; En second lieu, il luy faut un aide pour desservir de l'autre costé, lequel ne levera qu'à mesure qu'il servira, & ne luy laissera que quatre places de vuides; En troisiéme, il ne posera jamais un Bassin chargé de grosses Viandes devant les personnes plus considerables, à cause qu'il leur boucheroit la veüe du Service, & que cette personne seroit obligée de dépecer pour présenter aux autres; Et en quatriesme lieu, que les Plats soient si bien disposez, qu'il y en ait des forts & des foibles, d'un costé & d'au-

tre, à distance égale, autant qu'il se pourra, meslangeant si bien son Service, qu'il semble qu'il n'y ait point de Plats doubles, par l'éloignement de l'un à l'autre, & par le changement de costé.

TROISIEME SERVICE.

IL sera tout de gros rosty, comme Perdrix, Faïsans, Beccasses, Ramiers, d'Indons, Poulets, Levrauts, Lappins, Agneaux entiers, & autres semblables; mettant les Orenge, Citrons, Olives, & les Saucieres dans le milieu.

QUATRIEME SERVICE.

CE sera le petit rosty, comme Beccassines, Grives, Alloüettes, Ortolans, Ris de Veau, & autres; Il y joindra aussi les Frittures de toutes sortes; & il meslangera un Plat de petit rosty, avec un de Frittures; laissant les Fruicts & Sauces du milieu sur les Porte-assiettes.

CIN.

CINQUIESME SERVICE.

SIl'on veut servir du Poisson cuit au Lard; on mettra seulement des Saumons entiers, des Truittes, des Carpes, des Brochets & des Pastecz de Poisson, entremeslant ces Plats de Fricassées de Tortuës avec les Escailles par dessus, & des Escrevisses; regarnissant le milieu d'Orenges & Citrons, s'il en manque.

SIXIESME SERVICE.

IL sera de toutes sortes d'entremets au Bœure & au Lard; de toutes sortes d'œufs, tant au jus de Gigot, qu'à la Poesle, & d'autres au Sucre, froids & chauds; avec les Gelées de toutes les couleurs, & les Blancs-mangers; mettant les Artichaux, Cardons & Sceleri au Poivre, dans le milieu sur les Sallieres.

SEPTIESME SERVICE.

L n'y faudra que des Fruicts, en cas que la saison le permette, avec les Cresmes, & peu de pieces de Four; l'on servira sur les Porte-assiettes, les Amandes, & Cerneaux pelez.

HVICTIESME SERVICE.

L'Issuë sera composée de toutes sortes de Confitures liquides, & Seches; de Massepans, Conserves, & Glacis; sur les Assiettes, les branches de Fenouil poudrées de Sucre de toutes couleurs, armées de Curedens; & les Muscadins ou Dragées de Verdun dans les petites Abaisses de Sucre musqué & ambré.

Le Maistre d'Hostel donnera ordre que l'on change les Assiettes au moins à chaque Service; & les Serviettes de deux en deux.

Pour desservir, il commencera à

lever par le bas bout ; & à mesure son Second levera les Affiettes, les Salliettes, & tout ce qui sera sur la Table, à la Nape près ; finissant par le haut bout, où il donnera à laver, pendant que son Second jettera la Serviette, & il descendra jusques au bas bout, rechangeant de Bassin s'il est trop plein.

EN POISSON.

POUR l'entrée, elle sera de Bisques, & de Pottages tous differends si l'on veut, d'autant que l'on les peut déguiser à l'infy.

Au Second seront les Carpes, & Tanches farcies, les Estuvées, ce qui est cuit dans la Casserolle & sur le Gril, avec les Pastes chauds & froids.

Au troisieme, les Court-bouillons, & les Poissons frits.

Au quatrieme, les Entremets chauds, les œufs sans Sucre, & les Soupressis.

Au cinquieme, les œufs Mignons,

& autres au Sucre, avec les Poivrades.

Au six & au sept, les Fruicts, Pâtisseries, Confitures, Conservees & Massépans, ainsi qu'aux jours de Chair.

Pour ce qui est des Fruits d'entrée, comme Raves, Melons, Meures, Prunes, Cerises, Abricots, Pesches, Orenge, Citrons, Sallades, & autres; il les placera sur les Porte-affiettes, ainsi que j'ay dit au Festin de Chair, chacun dans son Service convenable: Et l'on observera dans le tems que les Fruicts seront en abondance, de ne mettre que peu de pieces de Four dans le dessert; comme au contraire, quand ils seront rares de récompenser & remplir la Table de beaucoup de pieces de Four.



*POUR VNE TABLE RONDE
ou quarrée à douze personnes.*

LA grande mode est de mettre quatre beaux Pottages dans les quatre Coins; & quatre Porte-assiettes entre deux, tirant sur le milieu de la Table, avec quatre Sallieres, qui toucheront les Bassins des Pottages en dedans; sur les Porté-assiettes, on mettra quatre Entrées dâs des Tourtières à l'Italienne, les Assiettes des Conviez seront creuses aussi, afin que l'on puisse se presenter du Potage, ou s'en servir à soy-mesme ce que chacun en desirera manger; sans prendre cueillérée à cueillérée dans le plat, à cause du dégoust que l'on peut avoir les uns des autres de la Cueillere, qui au sortir de la Bouche, puisera dans le Plat sans l'essuyer auparavant.

Le Second sera de quatre fortes pieces dans les Coins, soit Court-boüil-

lons, la piece de Bœuf, ou du gros Rosty; & sur les assiettes les Sallades.

Au troisiéme, la Volaille rostie; sur les Assiettes, le petit Rosty, & ainsi tout le reste.

Le milieu de la Table sera laissé vuide, d'autant que le Maistre d'Hotel aura peine à y atteindre, à cause de sa largeur; si l'on le veut remplir on y pourra mettre les Melons, les Sallades différentes dans un Bassin sur de petites Assiettes pour la facilité de se les presenter, les Orenge & Citrons, les Confitures liquides dans de petites Abaisses de Massepan, aussi sur des Assiettes.

Peut-estre que l'on trouvera que j'en ay dit trop peu, pour s'instruire amplement commel'on souhaitteroit; mais il suffira, pourveu que l'on conçoive bien mon intention, & que l'on entre dans mes mesmes sentimens; si l'on veut moins dépencer, on reduira deux Services en un, faisant choix de ce qui y conviendra le mieux; j'escris

pour des hommes raisonnables comme sont ceux qui s'ingerent de la conduite des Festins, qui est peut estre un des emplois les plus difficiles à mettre à execution, de tous ceux auxquels l'homme s'applique; d'autant que l'on dépend de tant de sortes de gens, differens d'esprit & d'humeur; qu'il faut à poinct nommé, & à l'heure précise que tout se rencontre ainsi que l'on l'a projecté; & aussi que l'on est à la censure d'autres de plus grâde condition, à qui leur peu d'appetit, ou leur mauvaise humeur, fera blasmer ce qui seroit tres-agreable aux autres, qui (sur leur seul rapport de quelque plat lequel ne leur semblera pas bon,) n'oseront y goustier, crainte d'estre obligez d'approuver ce qu'ils improuvent, ou bien de se dégouster eux mesme, si par malheur l'assaisonnement ne se rencontroit pas estre à leur goust.

Il est tres-necessaire que le Maistre d'Hostel voye ce qu'il se passe dans les

grands Festins, afin qu'il controolle en son particulier, ce qu'il trouvera ne se pas accorder à son sentiment; & aussi qu'il y apprendra toujours quelque nouveauté.

Pour l'ordre qu'il doit tenir en la dépence, il sçaura la volonté de celuy qui veut traiter, & ce qu'il voudra dépencer; & reglera si bien son affaire, qu'il faut que les pieces de Vian- de que le Rotisseur fournira, ne se montent à plus haut prix d'Argent, que le tiers de tout le Festin; & sur tout il sera soigneux de faire des me- moires bien au net, & qui s'expli- quent bien, ainsi que j'ay déja dit cy- devant.

F. I. N.



